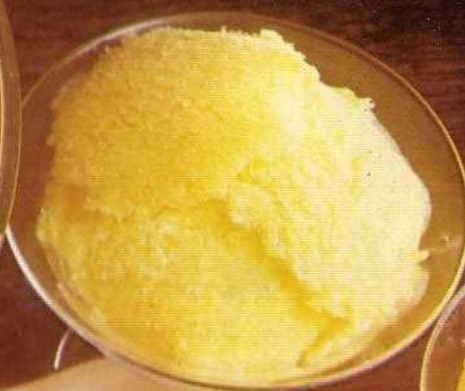


NUEVAS

RECETAS PRACTICAS

EL ARTISTA DE LA COCINA

POSTRES Y BUDINES



CONTENIDO

Postres a base de frutas	6
Suflés, carlotas y mousses	22
Cremas y flanes	32
Postres helados	42
Pays, tartas y pasteles al queso	56
Budines	66
Postres para ocasiones especiales	76
Indice	94

COLECCION NUEVAS RECETAS PRACTICAS "EL ARTISTA DE LA COCINA". EDICION ESPECIAL DE "IDEAS PARA SU HOGAR". PUBLICACION CATORCENAL EDITADA EN MEXICO POR: PROMOTORA CHAPULTEPEC, S.A., LUCIO BLANCO 435, AZCAPOTZALCO, 02400 MEXICO, D.F. PRESIDENTE: GUSTAVO GONZALEZ LEWIS. GERENTE GENERAL DE VENTAS: MANUEL HINOJOSA FLORES. TITULO ORIGINAL: PUDINGS & DESSERTS. CAROLE HANDSLIP. TRADUCCION Y ADAPTACION: ANDREA CATANO. ARTE: LUIS MENDOZA V., IRENE ALCOCER WARNHOLTZ. EDICION: CARMEN MUÑOZ DE COTE. EDITOR RESPONSABLE: LEON K. WAINER. DISTRIBUCION EXCLUSIVA: DISTRIBUIDORA INTERMEX, S.A., LUCIO BLANCO 435, AZCAPOTZALCO, 02400 MEXICO, D.F. IMPRESO EN MEXICO EN LOS TALLERES LITO-GRAF MEXICANA, S.A., OESTE 12, SAN LUIS TLATILCO, NAUCALPAN, EDO. DE MEX. © CATHAY BOOKS. © 1984. PROMOTORA CHAPULTEPEC, S.A. EDITORIAL OMGSA, S.A. TIRAJE DE ESTA EDICION: 100,000 EJEMPLARES. I-012384. ISBN 0 86178 7.

Printed in Hong Kong



INTRODUCCION

Preparar deliciosos postres resulta divertido y gratificante. Los postres se llevan siempre más elogios que el platillo principal, por eso vale la pena invertir tiempo y esfuerzo en confeccionarlos.

Hay que saber escoger el postre que complementa mejor el menú seleccionado. Los de frutas frescas son ideales para las comidas informales, y son muy refrescantes. Las cremas ligeras y esponjosas, las natillas y los suflés son ideales para finalizar una comida sustanciosa. Los postres más pesados combinan maravillosamente con platillos ligeros. Los pays, budines, pasteles y tartas son la delicia de los paladares más exigentes y van con todo tipo de comidas. Quizá los helados son los postres más versátiles. La mayoría de ellos pueden prepararse con anticipación e incluso guardarse durante algún tiempo en el congelador para cuando llegan visitas inesperadas.

Hay postres helados, ligeros y frescos como son los sorbetes de frutas o ricos y cremosos como *la Bombe au Chocolat* (bomba de chocolate).

En este recetario, usted encontrará algún postre que cierre con broche de oro cualquier menú. Casi todos pueden prepararse con anticipación, dejando para el último momento la decoración. El ahorro de tiempo es importante lo mismo para preparar la comida de todos los días, que la de una ocasión especial.

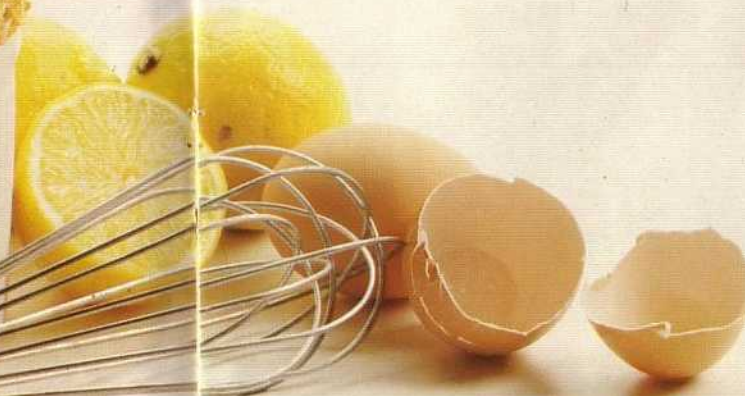
NOTAS

En todas las recetas se emplean medidas en cucharadas estándar, rasas.

1 cucharada = una cuchara sobpera.

1 cucharadita = una cuchara de café.

El horno debe precalentarse siempre, a la temperatura indicada.



POSTRES DE FRUTAS

Ensalada Tropical

- 1 piña pequeña
- 1/4 de kilo de nísperos
pelados y
deshuesados
- 2 plátanos rebanados
- 1/2 kilo de guayabas en
almíbar, escurridas y
rebanadas
- 1/4 de litro de "ginger
ale"

Corte la piña en dos, a lo largo. Saque la pulpa y píquela en trocitos, desechando el corazón. Colóquela en un tazón junto con los nísperos, plátanos y guayabas.

Vierta el "ginger ale" y refrigere un buen rato. Si lo desea, acompañe con crema.

8 porciones.



Plátanos Caribeños

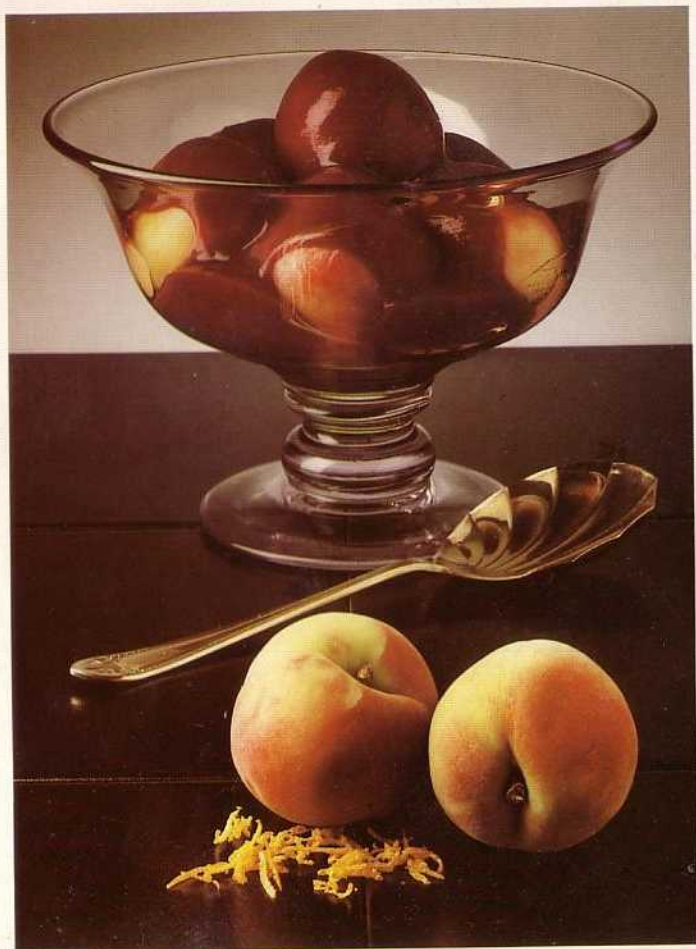
- 4 plátanos, partidos a
la mitad, a lo largo
- 75 grs. de azúcar
morena (mascabado)
- 2 cucharadas de jugo
de limón
- 25 grs. (2 cucharadas)
de mantequilla
- 2 cucharadas de ron

Coloque los plátanos en un refractario y espolvoréelos con azúcar y jugo de limón. Cúbralos con bolitas de mantequilla y cuézalos en el horno precalentado a 180°C - 350°F, durante 15 minutos.

Acomode los plátanos en un platón caliente y vierta encima el ron previamente calentado; prenda fuego y sirva el postre mientras esté flameado. Si lo desea, agregue crema.

4 porciones.





Duraznos en Salsa de Chocolate

- 200 grs. de chocolate semiamargo fino, en trocitos
25 grs. (2 cucharadas) de mantequilla
3 cucharadas de leche
6 cucharadas de agua
2 cucharadas de brandy
6 duraznos maduros, pelados

Derreta el chocolate al baño maría, junto con leche y mantequilla. Incorpore el agua y el brandy y bata hasta obtener una salsa tersa y homogénea.

Coloque los duraznos en un recipiente de cristal y báñelos con la salsa de chocolate. Refrigérellos un rato antes de servirlos y, si lo desea, acompañelos con crema.

6 Porciones.

Torta de Merengues

MERENGUE:

- 2 Claras de huevo
125 grs. (1 taza y 1/4) de azúcar

JALEA DE FRUTA:

- 125 grs. (1 taza y 1/4) de azúcar
150 mls. (2/3 de taza) de agua
1/2 kilo de fruta de su elección (fresas, uvas negras, frambuesas, etc.)
20 grs. (2 cucharadas) de grenetina sin sabor, remojada en 4 cucharadas de agua fría
2/3 de taza de crema espesa fresca, batida
1 cucharadita de chocolate rallado

Merengue: Bata las claras a punto de turrón; incorpore, batiendo, 3 cucharadas de azúcar. Agregue el azúcar restante con movimientos envolventes.

Ponga el merengue en una duya de boquilla lisa de 5 mms. y saque pomponcitos de merengue sobre una charola de horno forrada con papel encerado. Cueza en horno precalentado a 150°C - 300°F, durante 1 hora y 1/2 o 2.

Jalea: Coloque el azúcar, el agua y la fruta en una cacerola. Cueza a fuego bajo durante 15 minutos. Licuela o pásela por un cedazo.

Ponga la gelatina remojada a baño maría, moviéndola hasta que se haya desbaratado bien. Apártela del fuego. Añada el puré de fruta y mezcle. Muévela de cuando en cuando hasta que empiece a cuajar. Vierta la mezcla en un molde para suflé de 18 cms. de diámetro. Refrigere hasta que cuaje.

Desmolde sobre un platón. Cubra con la crema batida y acomode los merenguitos en toda la superficie. Espolvoree con el chocolate rallado.

6 porciones.



Budín de Verano

- 1/2 kilo de zarzamoras y
fresas, mezcladas
1 taza y 1/4 de azúcar
1/4 de kilo de
frambuesas
8 rebanadas de pan
blanco de caja, sin
corteza
Crema Chantilly o crema
al queso (ver pág. 15)

Ponga las frutas mezcladas y azúcar en una cacerola. Cuézalas al vapor, a fuego bajo, durante 15 minutos o hasta que estén blandas. Agregue las frambuesas y deje enfriar. Cuele y reserve el jugo.

Corte 3 círculos de pan, que quepan en el fondo de un molde para budín de 1 litro de capacidad aproximadamente. Corte las rebanadas sobrantes de manera que se ajusten a las paredes del molde. Remoje el pan cortado, con el jugo de la fruta.

Forre el fondo del molde con un círculo de pan, acomode el resto de pan de modo que el molde quede perfectamente forrado por dentro. Vierta en el molde la mitad de la fruta. Coloque encima otro círculo de pan. Cubra con la fruta restante y ponga encima otro círculo. Tape con un plato que quepa dentro del molde. Encima coloque un peso de medio kilo. Refrigere toda la noche.

Desmolde el budín en un platón, vierta encima el jugo que haya sobrado y acompañe con crema Chantilly o crema al queso.

8 porciones.

Nevado de Manzana

- 1/2 kilo de manzanas,
peladas y
descorazonadas
1/2 taza de azúcar
2 cucharadas de agua
2 claras de huevo
La ralladura y el jugo de
1/2 limón
Soletas para servir

Rebane las manzanas y colóquelas en una cacerola. Espolvoréelas con el azúcar y añada el agua. Tape y cueza a fuego muy bajo durante 10 ó 15 minutos. Haga con ellas un puré muy terso. Deje enfriar.

Bata las claras a punto de turrón e incorpórelas al puré con movimientos envolventes, junto con el jugo y la ralladura de limón.

Ponga el postre en copas y sírvalo con soletas.

4 porciones.



Molde de Manzana

- 1 taza y 3/4 de azúcar
6 cucharadas de agua
La ralladura y el jugo de 1
limón

- 1 kilo de manzanas,
peladas,
descorazonadas y
rebanadas
50 grs. de cerezas en
almíbar
1 cucharadita de
jengibre en polvo

- SALSA DE YOGUR:**
2/3 de taza de crema
espesa
2/3 de taza de yogur
natural
1 cucharadita de
azúcar cernida

Ponga azúcar, agua, jugo y ralladura de limón en una cacerola y caliente a fuego bajo, moviendo hasta que estén disueltos. Espere a que rompa el hervor y deje hervir 5 minutos.

Ponga las manzanas en el jarabe. Cubra y deje hervir a fuego bajo durante 10 minutos, moviendo de vez en vez. Destape la cacerola y deje que el jarabe se evapore casi totalmente.

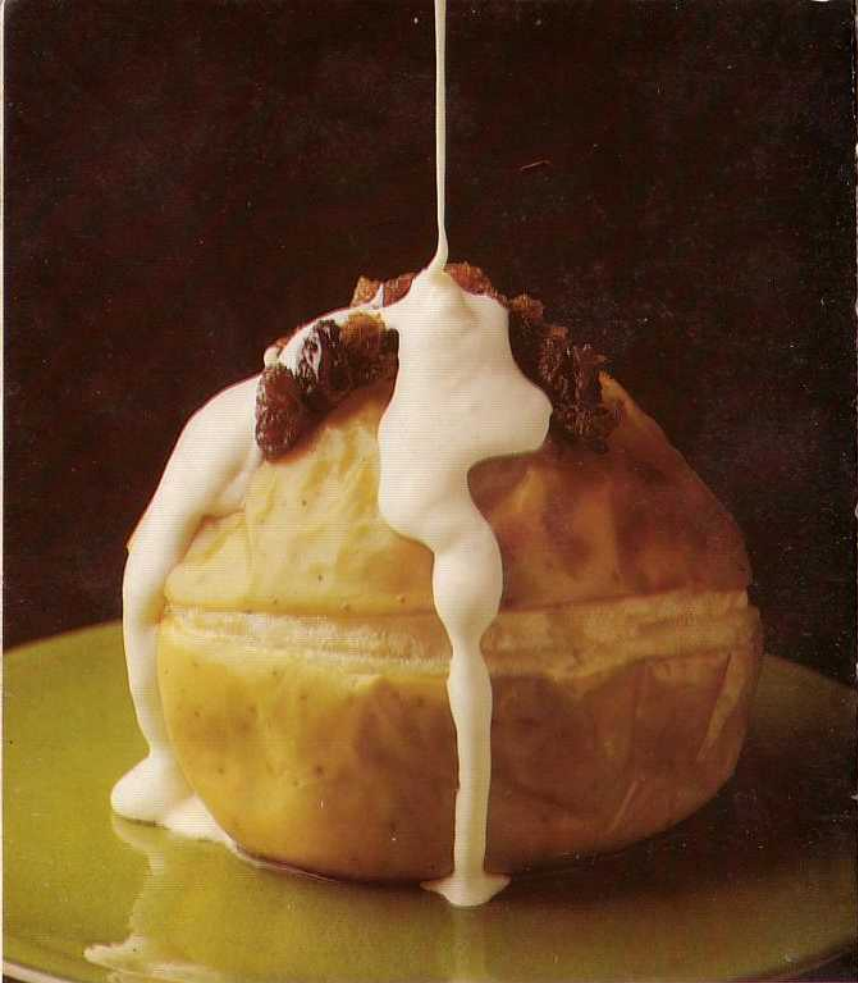
Agregue las cerezas y espolvoree el jengibre. Tape nuevamente y deje enfriar.

Vacíe la mezcla en un molde para suflé de 1 litro, mojado. Refrigere toda la noche.

Para hacer la salsa: Bata la crema hasta que espese y forme picos. Incorpore el yogur con movimientos envolventes y luego el azúcar.

Desmolde en un platón y sírvalo con la salsa.

6 porciones.



Manzanas Horneadas con Dátiles

- 4 manzanas grandes descorazonadas
- 50 grs. de dátiles deshuesados y picados
- 25 grs. (1/2 taza) de pasitas
- 1/4 de taza de azúcar morena
- 1/2 cucharadita de canela en polvo
- 4 cucharadas de sidra

Haga un corte profundo a la mitad de cada manzana.

Mezcle los dátiles, las pasas, azúcar y canela. Rellene las manzanas. Colóquelas en un molde refractario. Añada la sidra. Métalas al horno precalentado, a 180°C - 350°F, durante 50 o 60 minutos o hasta que estén blandas.

Sírvalas calientes con crema o natillas.

4 porciones.

Ambar de Manzanas

- 1/2 kilo de manzanas peladas, descorazonadas y rebanadas
- 1 cucharada de agua
- 50 grs. (1/2 taza) de azúcar
- 2 yemas de huevo
- La ralladura y el jugo de 1/2 limón
- MERENGUE:**
- 2 claras de huevo
- 125 grs. (1 taza y 1/4) de azúcar glass

Ponga las manzanas en una cacerola. Añada azúcar. Tape y cueza a fuego bajo hasta que se desbaraten. Muévalas hasta hacer un puré muy terso.

Incorpore al puré yemas, jugo y ralladura de limón, batiendo entre cada adición. Vierta la mezcla en un refractario de 1/2 litro de capacidad.

Para hacer el merengue: Bata las claras a punto de turrón. Agregue dos cucharadas de azúcar y bata un poco, incorpore el azúcar restante, con movimientos envolventes. Cubra la superficie del postre con el merengue.

Cueza en horno precalentado, a 160°C - 325°F, durante 20 ó 30 minutos o hasta que dore el merengue. Sirvalo frío o caliente.

4 porciones.



Manzanas con Brandy

125 grs. (1 taza y 1/4) de azúcar

1 taza y 1/4 de agua

6 manzanas peladas, descoronadas y cortadas en cuartos

3 cucharadas de brandy

CARAMELO:

75 grs. de azúcar

3 cucharadas de agua

Para servir:

Barquillos de galleta

Calienta agua y azúcar a fuego bajo agitando hasta que se disuelva. Deje hervir, baje la flama y cocine 5 minutos. Ponga las manzanas en este jarabe; tape y cueza a fuego bajo durante 15 ó 20 minutos o hasta que estén transparentes. Déjelas enfriar en el jarabe.

Colóquelas en una fuente. Hierva el jarabe hasta reducirlo a la mitad, añada el brandy y vierta la mezcla sobre las manzanas. Deje enfriar.

Para hacer el caramelo: Ponga agua y azúcar en una sartén; caliente a fuego bajo moviendo constantemente hasta disolver el azúcar. Suba la flama y deje hervir hasta que el jarabe tenga un color dorado. Viértalo sobre una charola engrasada, y espere a que endurezca. Cuando haya fraguado, rómpalo en trocitos y espolvoréelo sobre las manzanas. Acompañe con barquillos.

4 porciones.

Compota de Frutas Rojas

1/4 de kilo de azúcar

1 taza y 1/4 de agua

1/2 kilo de zarzamoras

La ralladura y el jugo de

1/2 naranja

1/4 de kilo de fresas

1/4 de kilo de frambuesas

1 cucharada de oporto

1 tanto de crema al queso (pág. 15) para servir

Ponga el agua y azúcar en una cacerola y caliente a fuego bajo moviendo constantemente, hasta que se disuelva. Deje hervir algunos minutos. Añada las zarzamoras y cuézalas durante 5 minutos hasta que estén blandas.

Cuele la fruta, reservando el jugo. Ponga las zarzamoras en una fuente de cristal y agregue las otras frutas.

Regrese el jarabe de cocción a la cacerola y hiérvalo nuevamente. Mezcle la fécula de maíz con el jugo de naranja e incorpórelo al jarabe. Cueza moviendo frecuentemente hasta que esté transparente y espeso. Añada el oporto y vierta el jarabe sobre la fruta. Deje enfriar a temperatura ambiente antes de servir con la crema al queso.

8 porciones.



Crema al Queso

175 grs. (3/4 de taza) de requesón

1 cucharada de azúcar glass

1 taza de crema espesa muy fresca

Mezcle el requesón con el azúcar; incorpore gradualmente la crema sin dejar de batir.

Vacíe en una fuente para servir y refrigere un buen rato. Esta crema es ideal para acompañar compotas de frutas.

4 a 6 porciones.



Ensalada Invernal

2 tazas y 1/2 de agua
2 cucharadas de miel
cristal (almíbar)

1 rajita de canela
2 clavos

El jugo de 1/2 limón

175 grs. de orejones de
chabacano
remojados desde la
vispera

125 grs. de ciruelas pasas,
remojadas desde la
vispera

50 grs. (1/3 de taza) de
pasas

25 grs. (1/2 taza) de
nueces picadas
grueso

25 grs. (1/2 taza) de
almendras fileteadas
y tostadas

Ponga a hervir el agua, miel, canela y clavos
en una cacerola.

Añada el jugo de limón. Escorra las frutas
secas y agréguelas a lo demás. Tape la cacerola
y cueza a fuego bajo durante 10 minutos.

Aumente las pasas y cueza otros 2 ó 3
minutos. Deseche la rajita de canela.

Ponga la compota en platitos individuales y
espolvoréelos con las nueces picadas y las
almendras. Sirva frío o caliente, con crema si
se desea.

6 porciones.



Chartreuse de Uvas

1 litro de agua
aproximadamente

200 grs. (2 tazas) de
azúcar

El jugo y la cáscara de 3
limones finamente rallada
Una rajita de canela

40 grs. (1/4 de taza) de
gelatina sin sabor

4 cucharadas de jerez

175 grs. (1 taza y 3/4) de
uvas negras, sin
semilla

175 grs. (1 taza y 3/4) de
uvas verdes, sin
semilla

150 mls. (2/3 de taza) de
crema espesa fresca,
batida

Ponga 3/4 de litro del agua en una cacerola,
con el azúcar, las cáscaras, jugo de limón y la
rajita de canela. Caliente a fuego bajo,
moviendo hasta que el azúcar se disuelva.

Disuelva la gelatina en el agua restante.
Remójela 5 minutos y luego agréguela a la
mezcla de limón. Caliente a fuego bajo
moviendo hasta que se disuelva. Agregue el
jerez y deje enfriar un poco. Quite la canela.

Vierta un poco de la mezcla en un molde de
corona de 1 litro y 1/4 de capacidad; refrigere
hasta que cuaje. Acomode las uvas negras
sobre la gelatina cuajada. Vierta suficiente
gelatina para cubrirlas. Refrigere otra vez
hasta que cuaje. Agregue otra capa de
gelatina y deje cuajar. Acomode las uvas
verdes encima. Proceda de igual manera hasta
que el molde se llene. Refrigere hasta que la
gelatina esté firme. Desmolde y decore con la
crema y las uvas sobrantes.

6-8 porciones.



Piña Romanof

- 1 piña grande y madura
- 50 grs. (1/2 taza) de azúcar glass, cernida
- La ralladura de 1/2 naranja
- 3 cucharadas de licor de cacao
- 1/4 de kilo de fresas
- 1 taza y 1/4 de crema espesa fresca

Corte la piña a la mitad, a lo largo. Saque la pulpa y quítele el corazón; córtela en cubitos. Guarde las medias cáscaras. Ponga los cubitos de piña en un tazón con el azúcar glass y la ralladura de naranja. Vierta encima el licor y deje remojar 2 horas.

Aparte unas fresas para el decorado, rebane las demás. Bata la crema hasta que forme picos e incorpore las fresas rebanadas y los cubitos de piña.

Acomode la mezcla en las conchas de piña y decore con las fresas reservadas. Refrigere 30 minutos antes de servir.

4-6 porciones.

Pavlova de Vainilla

- 4 claras de huevo
- 1/4 de kilo de azúcar refinada
- 1 cucharada de fécula de maíz
- 2 cucharaditas de vinagre

Vainilla

RELLENO:

- 1 taza y 1/4 de crema espesa fresca
- 2 plátanos rebanados
- 1 piña chica en cubitos
- 2 guayabas, peladas y rebanadas
- 2 duraznos pelados y rebanados

Bata las claras a punto de turrón. Añada el azúcar a cucharadas, batiendo entre una y otra hasta que el merengue esté muy duro. Incorpore la fécula de maíz, el vinagre y la vainilla y bata un poco para que todo quede bien incorporado.

Forme un círculo de merengue de 23 cms. de diámetro, sobre un trozo de papel de estraza. Aplaste el centro un poco y meta al horno precalentado a 150°C - 300°F, durante 1 hora y 1/2.

Deje enfriar el merengue dentro del horno. Quítele el papel y colóquelo en una fuente de servir. Bata la crema hasta que esponje; incorpore parte de la fruta. Rellene con esta mezcla el centro del merengue. Decore con la fruta sobrante.

6-8 porciones.





Peras al Vino Tinto

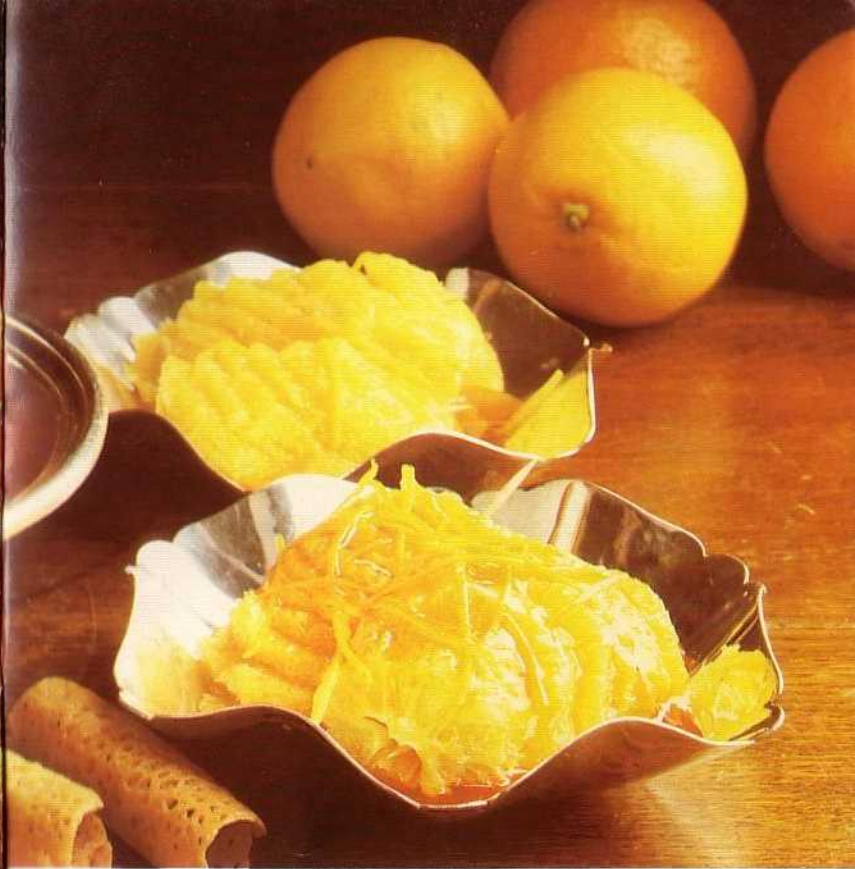
- 150 grs. (1 taza y 1/2) de azúcar
- 150 mls. (2/3 de taza) de agua
- 150 mls. (2/3 de taza) de vino tinto
- 1 rajita de canela
- 6 peras maduras
- 2 cucharadas de fécula de maíz

Ponga azúcar, agua, el vino y la rajita de canela en una cacerola. Caliente a fuego bajo hasta que el azúcar se haya disuelto. Hierva durante 5 minutos.

Pele las peras, dejándoles los rabitos. Póngalas en la cacerola y cuézalas a fuego bajo de 20 a 30 minutos o hasta que estén transparentes. Deseche la canela. Acomode las peras en un platón.

Mezcle la fécula con un poco de agua, agréguela al jarabe y espere a que rompa el hervor. Hierva durante 1 minuto o hasta que el jarabe esté espeso y transparente. Retire del fuego y deje enfriar. Bañe las peras con el jarabe y refrigere un rato. Sirva con crema batida.

6 porciones.



Naranjas en Compota

- 8 naranjas
- 250 grs. (1/4 de kilo) de azúcar
- 150 mls. (2/3 de taza) de agua caliente
- Barquillos para acompañar

Pele una naranja y ralle la cáscara finamente. Cueza la ralladura en agua hirviendo durante un minuto. Escúrrala y séquela.

Pele las otras naranjas, córtelas en rodajas y sujételas con palillos. Póngalas en platitos dulceros individuales.

Mezcle el azúcar y agua fría en una cacerola. Caliente a fuego bajo y deje hervir hasta obtener un caramelo espeso y oscuro. Añada poco a poco el agua caliente hasta derretir el caramelo. Si es necesario caliente de nuevo. Retire del fuego y deje enfriar.

Vierta el caramelo encima de las naranjas y espolvoree la corteza rallada encima. Refrigere un rato. Sirva la compota con barquillos.

4 porciones.

SUFLES, CARLOTAS Y MOUSSES

Mousse de Chocolate

- 75 grs. (1/2 taza) de chocolate semi-amargo en trocitos
- 3 huevos, separadas las yemas de las claras
- 2 cucharadas de jerez
- 3 cucharadas de crema batida

Rizos de chocolate para decorar (ver pág. 65)

Derrita el chocolate a baño maría. Añada las yemas de huevo y el jerez, mézclalo todo bien.

Bata las claras a punto de turrón, sin que se endurezcan demasiado; incorpórelas al chocolate con movimientos envolventes.

Vierta la mousse en moldecitos individuales; refrigere varias horas y, si es posible, toda la noche.

Decore el postre con una roseta de crema batida y rizos de chocolate.

4 porciones.



Mousse de Naranja

- 4 huevos
- 2 yemas
- 125 grs. (1 taza y 1/4) de azúcar

La ralladura y el jugo de 1 limón

- 15 grs. (1 cucharada) de gelatina sin sabor
- 1 taza y 1/4 de crema dulce, batida (Chantilly)

- 200 mls. (1 taza) de jugo de naranja

Adorno:

Cáscara de naranja finamente rebanada

Ponga los huevos, las yemas, azúcar y la ralladura de limón en un tazón y bátalos al baño maría hasta que espese. Aumente agua al jugo de limón, hasta completar tres cucharadas de líquido. Remoje la gelatina en el jugo diluido; y póngalo a disolver a baño maría. Incorpórela a la mezcla de huevo.

Añada con movimientos envolventes la mitad de la crema y el jugo de naranja.

Ponga el postre en un molde sobre un tazón con agua helada y muévelo suavemente hasta que empiece a cuajar. Refrigérela hasta que esté firme. Decore con el resto de la crema pasada por duya y con la cáscara de naranja.

6-8 porciones.





Mousse de fresa

- 350 grs. (3 tazas y 1/2) de fresas
- 2 huevos
- 1 yema
- 75 grs. (3/4 de taza) de azúcar
- 3 cucharadas de jugo de naranja
- 15 grs. (1 cucharada) de gelatina
- 1 taza y 1/4 de crema espesa, ligeramente batida

Aparte las fresas más bonitas para el adorno. Licue las sobrantes y cuele la pulpa para obtener un puré.

Coloque los huevos, la yema y el azúcar y bátalos al baño maría hasta que esponjen y espesen.

Ponga el jugo de naranja en una cacerolita. Espolvoree la gelatina; cuando esponje, póngala al fuego hasta que se disuelva. Añádala a los huevos batidos junto con el puré de fresa y la mitad de la crema. Mezcle todo con movimientos envolventes.

Coloque en un molde de corona de 1 litro de capacidad aproximadamente, mueva suavemente hasta que empiece a cuajar y luego refrigere hasta que esté firme.

Desmolde en un platón. Bata la crema sobrante y decore con ella la mousse; complete el decorado con las fresas reservadas.

8 porciones.



Mousse de Chocolate y Naranja

- 1/4 de kilo de chocolate semi-amargo en trocitos
- 5 cucharadas de agua
- 4 huevos
- 2 yemas
- 75 grs. (3/4 de taza) de azúcar
- La raspadura y el jugo de 1 naranja
- 15 grs. (1 cucharada) de gelatina sin sabor
- 1 taza y 1/4 de crema dulce batida (Chantilly)
- Rizos de chocolate para decorar

Ponga a derretir el chocolate con el agua a baño maría. Apártelo del fuego y déjelo enfriar.

Bata huevos, yemas, azúcar y ralladura de naranja a baño maría, hasta que la mezcla esponje y espese.

Remoje la gelatina en el jugo de naranja y, si es necesario, agréguele agua hasta completar 3 cucharadas de líquido. Póngala a baño maría hasta que se disuelva. Agréguela sin batir a la mezcla de huevos, junto con el chocolate. Vierta la mousse en una fuente honda; muévela encima de un tazón con agua helada hasta que empiece a cuajar. Incorpore la mitad de la crema batida con movimientos envolventes y refrigérela toda la noche.

Decore con la crema restante y los rizos.

6-8 porciones.

Mousse Brasileña

- 3 huevos
- 3 yemas
- 75 grs. (3/4 de taza) de azúcar
- 15 grs. (1 cucharada) de gelatina sin sabor, remojada en 3 cucharadas de café cargado
- 1 taza y 1/4 de crema dulce batida (Chantilly)
- 125 grs. (3/4 de taza) de praliné machacado (ver pág. 44)

CARAMELO:

- 125 grs. (1 taza y 1/4) de azúcar
- 4 cucharadas de agua
- 4 cucharadas de café cargado, caliente

Caramelo: Disuelva el azúcar en el agua a fuego bajo. Hágala hervir hasta que tome un color dorado oscuro. Añada poco a poco el café caliente moviéndolo hasta que se incorpore. Si es necesario recaliente el caramelo para derretirlo y luego déjelo enfriar.

Ponga en un tazón los huevos, las yemas y el azúcar y bátelos a baño maría hasta que esponjen y espenen.

Coloque en una cacerolita la gelatina esponjada en el café y póngala a baño maría, moviéndola hasta que se disuelva muy bien. Incorpórela a la mousse junto con la crema batida y el caramelo frío. Revuelva la mezcla, con movimientos envolventes (sin batir) poniendo el recipiente encima de un tazón con agua helada hasta que empiece a cuajar. Añada el praliné.

Vierta el postre en un molde de 1 litro y 3/4 de capacidad, previamente engrasado con aceite de cocina y refrigere hasta que esté firme.

Desmolde y sirva con crema batida.

8 porciones.

Molde de Chocolate y Castañas

- 1/4 de kilo de chocolate semi-amargo en trocitos
- 4 cucharadas de agua
- 125 grs. (2/3 de taza) de mantequilla
- 125 grs. (1 taza y 1/4) de azúcar
- 1 kilo de castañas frescas, cocidas, peladas y machacadas a punto de puré
- 2 cucharadas de brandy

Adorno:

- 150 mls. (2/3 de taza) de crema espesa fresca, batida

Ponga el chocolate con el agua a derretirse a baño maría. Déjelo enfriar.

Acreme la mantequilla y el azúcar hasta que esponje. Incorpore el puré de castaña, gradualmente, batiendo entre cada adición. Agregue el chocolate derretido y el brandy.

Vacíe la mezcla en un molde rectangular de 1 litro de capacidad aproximadamente, engrasado con aceite. Refrigere toda la noche.

Desmolde el postre en un platón y decórelo con la crema batida pasada por duya.

8 porciones.



Carlota de Moka

- 175 grs. (1 taza y 1/4) de chocolate oscuro en trocitos
 - 450 mls. (2 tazas) de café negro cargado
 - 2 huevos, separadas las yemas de las claras
 - 50 grs. (1/2 de taza) de azúcar
 - 15 grs. (1 cucharada) de gelatina sin sabor
 - 450 mls. (2 tazas) de crema espesa fresca
 - 24 "lenguas de gato"
- ADORNO:**
Chocolate rallado

Derreta a fuego bajo el chocolate junto con la tercera parte del café. Agregue el café restante y caliente otra vez, moviendo constantemente, hasta que hierva. Retire del fuego y deje enfriar. Bata yemas y azúcar hasta que acremen y esponjen. Agregue la mezcla fría de café. Regrese la cacerola al fuego y cueza hasta obtener una natilla espesa. Añada la gelatina y déjela disolver. Coloque la cacerola encima de un recipiente con agua helada, y mueva hasta que empiece a cuajar. Incorpore con movimientos envolventes dos terceras partes de la crema y las claras batidas a punto de turrón. Vierta la preparación en un molde carlota de 1 litro y 1/4, ligeramente engrasado. Refrigere hasta que cuaje.

Desmolde. Unte los lados con una capa delgada de crema y pegue las galletas alrededor. Decore con el resto de la crema batida pasada por duya y el chocolate.

6-8 porciones.



Carlotita Rusa

600 mls. (2 tazas y 1/2)
de gelatina sabor
limón, ya preparada,
fría, todavía líquida.

1/2 cereza en almibar
Unos rombos de acitrón
(biznaga) pintados con
colorante verde

16 soletas
RELLENO DE CREMA:

3 yemas de huevo
300 mls. (1 taza y 1/4) de
leche

15 grs. (1 cucharada) de
gelatina sin sabor,
remojada en 3
cucharadas de agua
fría.

25 grs. (1/4 de taza) de
azúcar
3 gotitas de esencia de
vainilla

1/4 de litro de crema
espesa, batida

Vierta un poco de gelatina de limón en un molde para carlotita de 1 litro y 1/4 hasta formar una capa 5 mm. Acomode la cereza y los rombitos de acitrón como en la ilustración. Cubriéndolos con un poco más de gelatina. Refrigere hasta que esté firme. Aparte, cuaje el resto de la gelatina de limón y píquela.

Corte los extremos de las soletas. Acomódelas alrededor del molde con la punta curva encajada en el fondo, hasta que quede forrado por dentro.

Relleno: Bata el huevo las yemas y el azúcar hasta que acremen. Caliente la leche hasta que hierva y añádala a la mezcla del huevo. Cuez a fuego muy bajo hasta que espese.

Cuele la crema en un tazón. Añada la gelatina remojada y mueva hasta disolver. Enfríe la crema encima de un recipiente con agua helada. Muévela; cuando empiece a cuajar incorpore la crema batida con movimientos envolventes. Vierta la mezcla en el molde cúbralo y refrigere toda la noche.

Para servir, volteé el molde en un platón y acomode la gelatina picada alrededor.

6 porciones.

Suflé de Grosella

1/2 kilo de grosellas
150 mls. (2/3 de taza) de
agua

125 grs. (1 taza y 1/4) de
azúcar

4 huevos, separadas las
yemas de las claras

75 grs. (3/4 de taza) de
azúcar

15 grs. (1 cucharada) de
gelatina sin sabor,
remojada en 3
cucharadas de agua
helada

Unas gotas de colorante
vegetal verde

150 mls. de crema dulce
batida (Chantilly)

Adorno:

2 cucharadas de
almendras tostadas y
picadas

4 cucharadas de crema
batida

Fije una banda de papel encerado alrededor de un molde para suflé de 15 cms. de diámetro; la banda de papel debe sobresalir 5 cms. del borde del molde.

Ponga las grosellas con el agua y el azúcar en una cacerola. Tape y cueza a fuego bajo durante 10 ó 15 minutos o hasta que estén blandas. Licue las frutas hasta obtener un puré terso. Deje enfriar.

Bata las yemas con el azúcar a baño maría, hasta que espesen.

Ponga la gelatina remojada a baño maría hasta que disuelva. Agréguela al puré de grosella junto con unas gotas de colorante verde, e incorpore cuidadosamente esta preparación a la de huevo con movimientos envolventes. De igual forma añada la crema batida. Bata las claras a punto de turrón; mézclelas sin agitar a la mousse. Cuando ésta empiece a cuajar, vacíela en el molde preparado y refrigere hasta que esté firme.

Quite el papel con mucho cuidado y pegue las almendras picadas alrededor del borde sobresaliente, presionando un poco para que se adhieran bien.

Termine el adorno con una orla de pomponcitos de crema batida pasada por duya.

6 porciones.



Suflé de Limón

3 huevos grandes,
separadas las yemas
de las claras

175 grs. (1 taza y 3/4) de
azúcar refinada

La ralladura y el jugo de 2
limones

450 mls. (2 tazas) de
crema batida

15 grs. (1 cucharada) de
gelatina sin sabor,
remojada en 3
cucharadas de agua

2 cucharadas de
almendras tostadas y
picadas, para decorar

Fije una banda doble de papel encerado
alrededor de un molde para suflé de 15 cms.
de diámetro; debe sobresalir 5 cms. del borde
del molde.

Unte con aceite, la parte interior del papel
sobresaliente.

Ponga yemas, azúcar y ralladura de limón
en un tazón. Caliente el jugo de limón y
viértalo sobre la mezcla de yemas. Bata hasta
que espese. Añada dos tercios de la crema
batida. Incorpore bien.

Disuelva a baño maría la gelatina remojada.
Agréguela al suflé y mueva con cuidado hasta
que empiece a cuajar. Bata las claras a punto
de turrón e incorpórelas, sin batir. Vacíe en el
molde preparado y refrigere hasta que cuaje.

Quite el papel con cuidado y pegue las
almendras alrededor, presionándolas para que
se adhieran mejor. Cubra la superficie con
crema batida y termine el decorado con una
orla de crema batida.

6-8 porciones.



Omelet Suflé

4 huevos, separadas las
yemas de las claras

2 cucharadas de crema
fresca

1 cucharada de azúcar

15 grs. (1 cucharada) de
mantequilla

3 cucharadas de
mermelada de fresa

Azúcar glass cernida
para marcar al fuego

Bata bien las yemas con la crema y el
azúcar. Incorpore las claras batidas a punto de
turrón, sin revolver.

Derrita la mantequilla en una sartén para
omelet de 20 cms. de diámetro. Distribuya
uniformemente los huevos batidos. Cueza la
omelet a fuego moderado durante un minuto
o hasta que la capa de abajo esté dorada.

Meta la sartén al horno precalentado a
200°C - 400°F, durante 3 minutos o
hasta que la parte de arriba de la omelet
cuaje.

Caliente la mermelada. Entre tanto, ponga
dos brochetas sobre la llama directa hasta que
estén al rojo vivo.

Saque rápidamente la omelet del horno.
Untela con la mermelada. Dóblela
ayudándose con una espátula; espolvoree con
el azúcar glass cernida.

Pase la omelet a un platón caliente y queme
el azúcar con las brochetas al rojo vivo
formando rombos.

Sirva inmediatamente.

2 porciones.



CREMAS, NATILLAS Y FLANES

Crema de Grosella

1/2 kilo de grosellas
150 grs. (1 taza y 1/2) de
azúcar refinada
250 mls. (1/4 de litro) de
crema dulce, batida
(Chantilly)
Unas gotitas de
colorante vegetal
verde
"Lenguas de gato"
(pastas secas) para
servir

Ponga las grosellas y el azúcar en una
cacerola gruesa. Tape y cueza al vapor
durante 15 ó 20 minutos o hasta que estén
blandas. Retire del fuego y deje enfriar.
Licuelas hasta obtener un puré terso.

Incorpore el colorante vegetal; luego la
crema batida con movimientos envolventes.
Vierta la crema en copas y refrigere varias
horas antes de servir. Acompañe con lenguas
de gato o cualquier pasta seca.

6 porciones.



Copas de Plátano

4 plátanos machacados
a punto de puré
25 grs. (1/4 de taza) de
azúcar
1 clara de huevo
150 mls. (2/3 de taza) de
crema espesa, batida
Pastitas secas para
acompañar

Bata la clara a punto de turrón. Incorpore
el azúcar a la clara y siga batiendo hasta que
esté bien mezclada. Agregue el puré de
plátano y la crema batida con movimientos
envolventes. Sirva en copas altas acompañado
de pastas secas.

4-6 porciones.



Arroz Cremoso

- 50 grs. (1/4 de taza) de arroz
600 mls. (2 tazas y 1/2) de leche
2 cucharadas de azúcar
Unas gotas de esencia de vainilla
150 mls. (2/3 de taza) de crema espesa.
SALSA DE CHABACANO:
125 grs. de orejones de chabacano, remojados desde la víspera en 450 mls. (2 tazas) de agua
75 grs. (3/4 de taza) de azúcar
2 cucharaditas de jugo de limón

Ponga a hervir el arroz con la leche a fuego bajo, durante 40 minutos o hasta que esté blando; mueva constantemente mientras se cuece, para que no se pegue. En caso necesario, añada un poco más de leche. Agregue azúcar y esencia de vainilla; vacíe el arroz en un tazón y déjelo enfriar.

Para la salsa: En el agua del remojo, hierva los chabacanos durante 15 minutos a fuego bajo. Lícuelos hasta obtener un puré terso. Aumente el azúcar y el jugo de limón.

Bata ligeramente la crema e incorpórela, sin revolver, al arroz frío. Sirva con la salsa de chabacano caliente.

4-6 porciones.

Zabaione

- 4 yemas de huevo
75 grs. (3/4 de taza) de azúcar
4 cucharadas de vino blanco
Soletas, para servir

Ponga las yemas en un tazón, junto con el azúcar y el vino. Bátalas a baño maría hasta que estén espesas y esponjadas. Sirva la crema en 4 copas y acompañe con soletas.

4 porciones.

Crema de Ciruela

- 250 grs. (1/4 de kilo) de ciruelas pasas deshuesadas
150 grs. (2/3 de taza) de yogur natural
2 cucharadas de miel clara
1 taza y 1/4 de crema espesa, batida
2 cucharadas de nueces picadas para decorar

Ponga las ciruelas en una cacerolita con suficiente agua para cubrirlas. Tape y cueza a fuego bajo durante 15 minutos o hasta que estén blandas. Lícuelas con 1/2 taza del agua de cocción hasta obtener un puré terso. Deje enfriar.

Mezcle la crema, el puré de ciruela, yogur y miel, con movimientos envolventes. Ponga el postre en moldecitos de cristal y decore espolvoreando cada uno con un poco de nuez picada.

6-8 porciones.



Bavaresa a la Vainilla

- 2 huevos, separadas las yemas de las claras
- 50 grs. (1 cucharada) de azúcar
- 450 mls. (2 tazas) de leche
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 15 grs. (1 cucharada) de gelatina sin sabor, remojada en 3 cucharadas de agua fría

Bata las yemas con el azúcar hasta que estén cremosas. Caliente la leche y espere a que rompa el hervor; viértala sobre las yemas y bata muy bien.

Ponga esta mezcla a cocer a fuego bajo moviéndola constantemente hasta que espese. Agregue la esencia de vainilla y la gelatina remojada; mezcle todo muy bien hasta que la gelatina quede totalmente disuelta.

Bata las claras a punto de turrón. Incorpórelas a la crema con movimientos envolventes. Enjuague con agua fría un molde para gelatina de 1 litro de capacidad. Vacíe la mezcla y refrigérela hasta que cuaje.

Para servir, desmolde sobre un platón y, si lo desea acompañe con crema batida.

4 porciones.

Duraznos al Caramelo

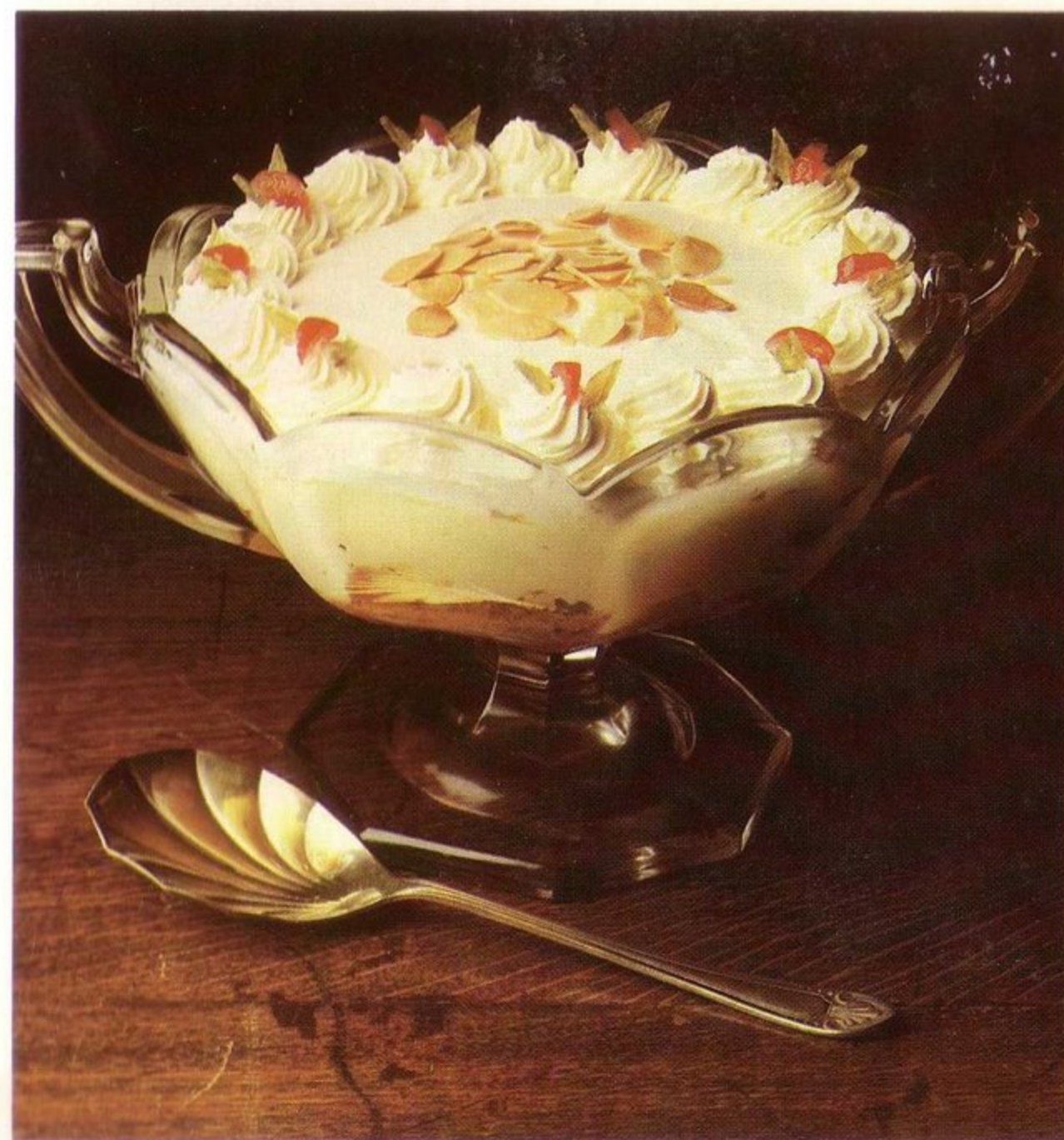
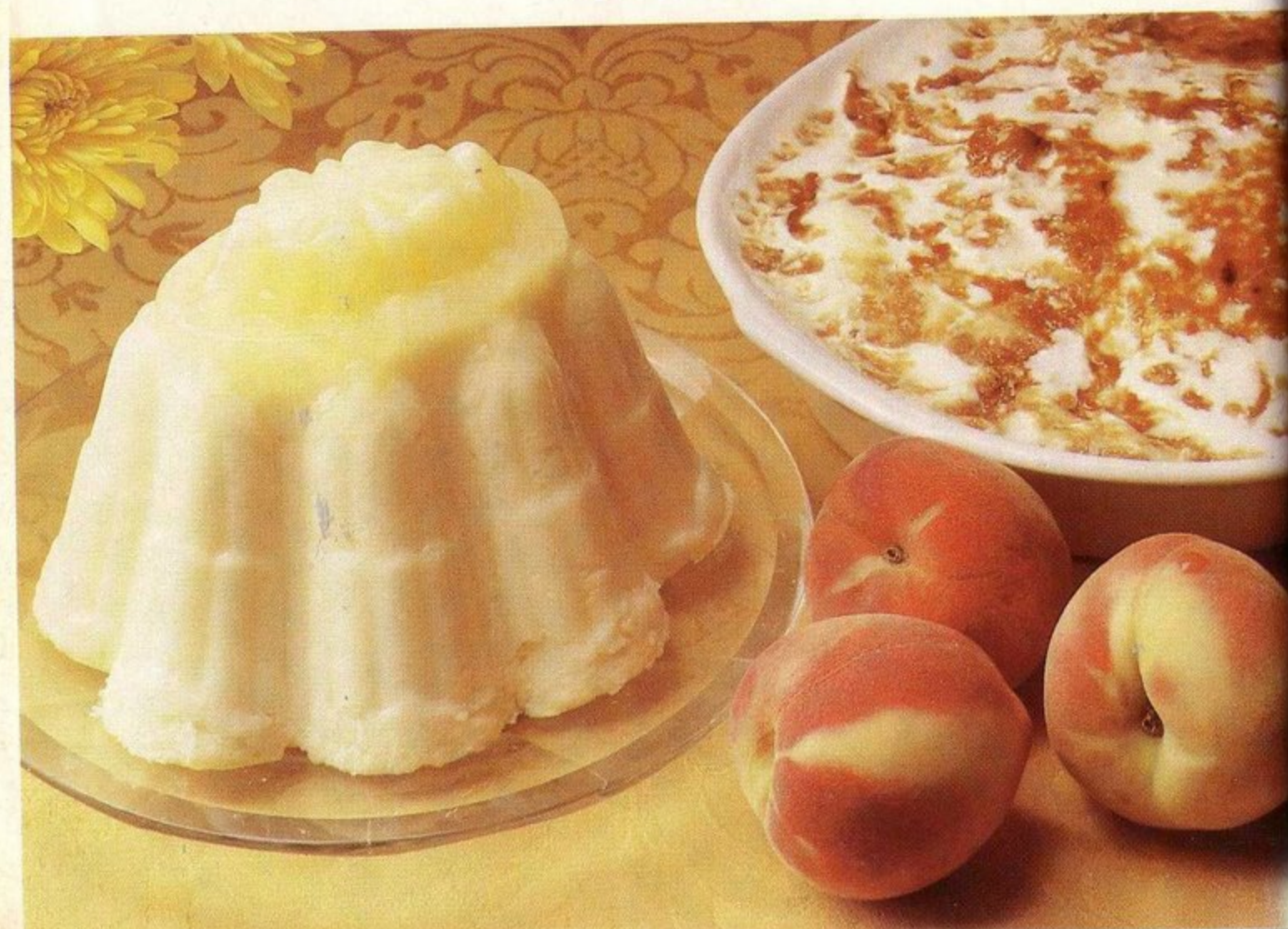
- 6 duraznos frescos, pelados
- 2 cucharadas de licor de naranja
- 1 taza y 1/4 de crema espesa, batida
- 125 grs. (1 taza y 1/4) de azúcar morena

Parta los duraznos a la mitad y deshuéelos. En un refractario, rocíelos con el licor.

Cúbralos con la crema batida y espolvoréelos con el azúcar. Métales al horno precalentado a 150°C - 350°F, durante 3 minutos o hasta que el azúcar se haya caramelizado.

Saque y deje enfriar. Refrigere unas horas, antes de servir.

6 porciones.



Bagatela al Jerez

- 6 rebanadas medianas de bizcocho esponjoso, de huevo
 - 3 cucharadas de mermelada
 - 3 yemas de huevo
 - 2 cucharaditas de fécula de maíz
 - 25 grs. (1/4 de taza) de azúcar
 - 450 mls. (2 tazas) de leche
 - 5 cucharadas de jerez
 - 2 plátanos
 - 150 mls. (2/3 de taza) de crema espesa, batida
- PARA DECORAR:**
 cerezas en almíbar
 higo cristalizado
 hojuelas de almendras tostadas

Parta las rebanadas de bizcocho a la mitad y úntelas de mermelada. Acomódelas en una fuente honda de cristal. Bata las yemas con la fécula de maíz y el azúcar hasta que estén bien mezcladas. Cueza esta preparación a fuego bajo, sin dejar de mover, hasta que la crema se adhiera al reverso de una cuchara de madera. Deje enfriar un poco.

Rocíe los bizcochos con el jerez y póngalos en el fondo de la fuente; acomode encima las rebanadas de plátano y vacíe la crema; deje enfriar a temperatura ambiente hasta que cuaje.

Cubra el postre con una capa de crema batida y decore con rosetas de crema Chantilly pasada por duya, cerezas, trocitos de higo y hojuelas de almendras.

4 porciones.



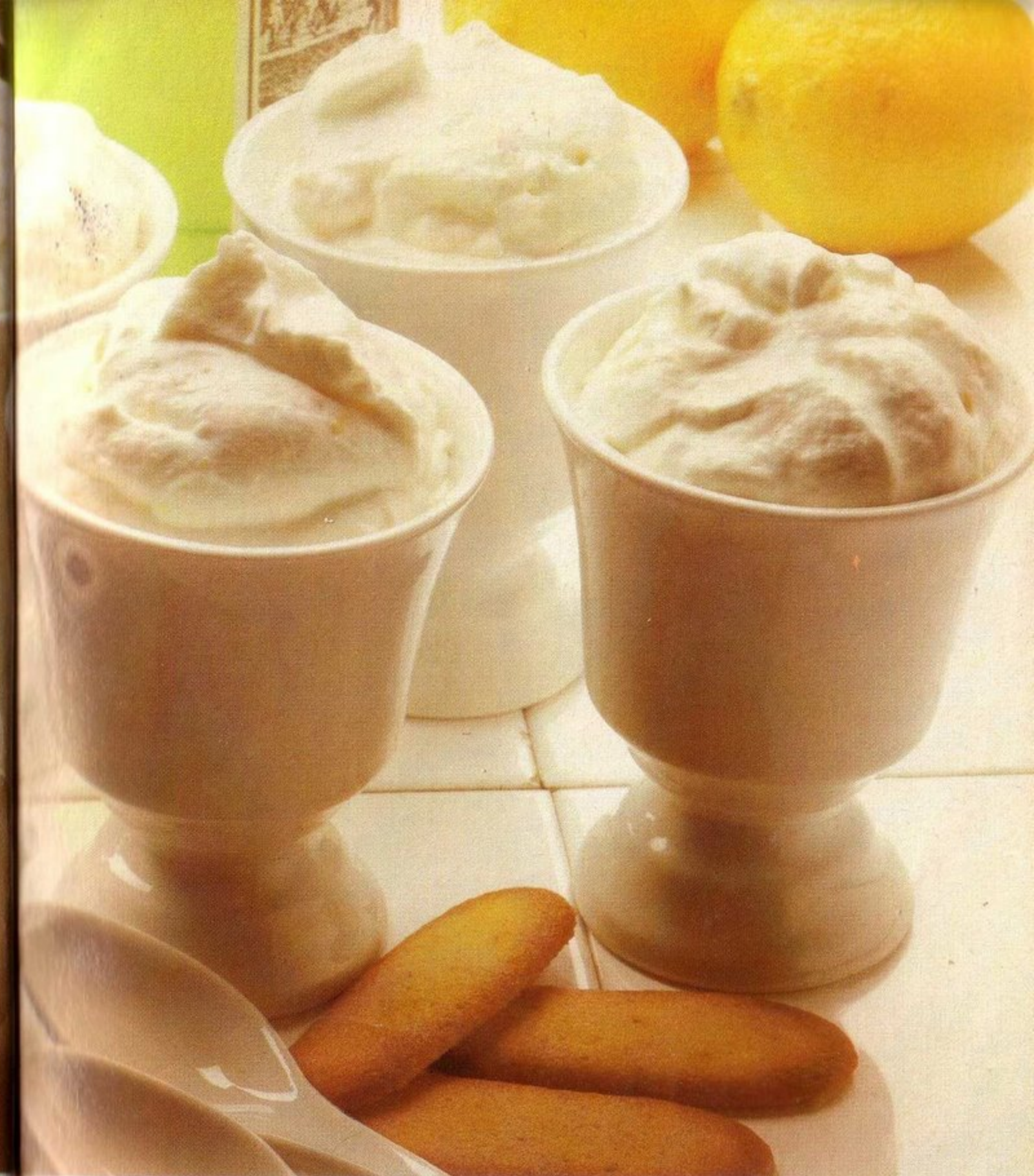
Jarritos de Chocolate

- 125 grs. (1 taza y 1/4) de chocolate oscuro en trocitos
600 mls. (2 tazas y 1/2) de leche
2 huevos
2 yemas
2 cucharadas de azúcar

Derrita el chocolate con la leche en una cacerola. Hierva a fuego bajo durante 2 minutos. Mueva ocasionalmente. Bata los huevos enteros con las yemas e incorpórelos al chocolate derretido. Agite bien la mezcla y cuélela. Viértala en recipientes individuales, colóquelos en una charola de horno de bordes altos, con 2.5 cms. de agua. Hornee a baño maría a 180°C - 350°F, durante 40 minutos o hasta que cuajen.

Déjelos enfriar y refrigérelos un buen rato antes de servir.

4-6 porciones.



Crema de Limón

- La raspadura y el jugo de 1 limón
120 mls. (1/2 taza) de vino blanco
75 grs. (3/4 de taza) de azúcar
1 taza y 1/4 de crema espesa
1 clara de huevo
"Lenguas de gato" para acompañar

Ponga la raspadura, jugo de limón, vino blanco y la mitad del azúcar en un tazón; remójelos durante 1 hora.

Bata la crema hasta que forme picos; añada gradualmente la mezcla de vino y siga batiendo hasta que la preparación tenga la consistencia de un betún esponjoso.

Bata la clara a punto de turrón con la azúcar restante. Agréguela a la crema con movimientos envolventes.

Vierta en 4 copas y acompañe el postre con lenguas de gato.

4 porciones.

Flan Cremoso al Caramelo

- 75 grs. (3/4 de taza) de azúcar
- 3 cucharadas de agua
- 3 huevos
- 25 grs. (1 cucharada y 1/2) de azúcar cernida
- 450 mls. (2 tazas) de leche
- 1/2 cucharadita de esencia de vainilla

Mezcle el azúcar con el agua en una cacerolita. Póngala al fuego y muévela hasta que se disuelva. Déjela cocer sin moverla hasta que se haga caramelo. Añada 1 cucharadita de agua hirviendo; vierta el caramelo en un molde para suflé de 1 litro de capacidad y deje que se endurezca.

Bata los huevos con el azúcar. Caliente la leche y cuando esté a punto de hervir, agregue los huevos batidos y la esencia de vainilla. Mezcle todo muy bien; cuele en el molde sobre el caramelo.

Meta al horno precalentado a 140°C - 275°F, y hornee el flan a baño maría durante 1 hora y media. Deje enfriar y luego desmolde el flan en un platón.

4 porciones.

Ambrosía de Chabacano

- 1 lata de 1/2 kilo de chabacano o duraznos, en mitades, escurridos
- 1 cucharada de miel de abeja
- 50 grs. (1/2 taza) de cerezas cubiertas de chocolate
- 150 mls. (2/3 de taza) de crema espesa batida
- Hojuelas de almendras

Muela la fruta con la miel. Pique las cerezas con chocolate, grueso. Mézclelas con el puré y la crema batida con movimientos envolventes.

Distribuya el postre en 4 copas y refrigere varias horas. Antes de servir, adorne con las hojuelas de almendras.

4 porciones.

Copas de Almendra

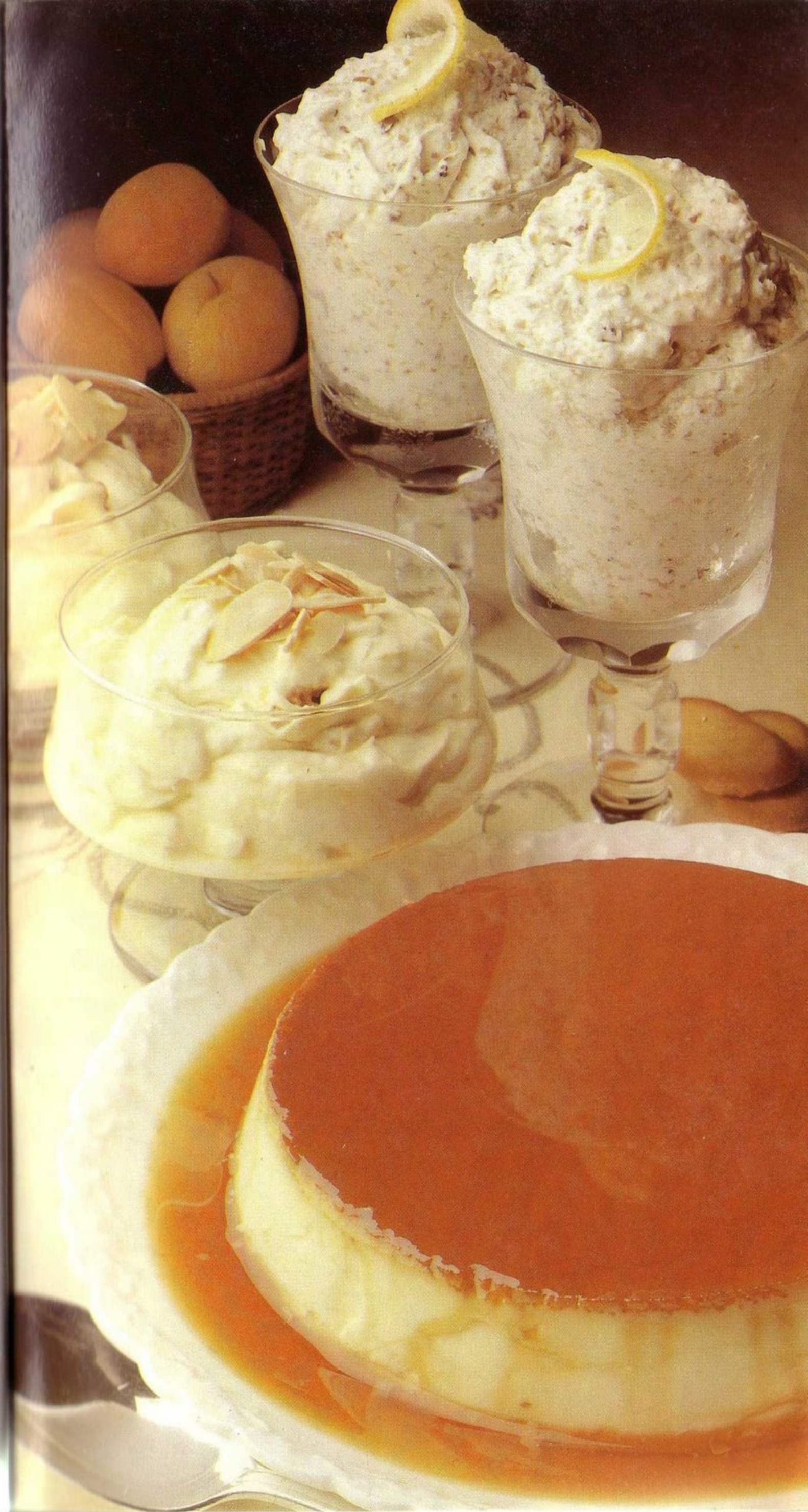
- 40 grs. (1/2 taza) de almendras picadas
- 40 grs. (1 cucharada) de avena precocida
- 1 taza y 1/4 de crema espesa
- 1 cucharada de jugo de limón
- 4 cucharadas de whisky
- 3 cucharadas de miel
- Cascaritas de limón

Ponga almendras y avena en una charola. Métala al horno precalentado a 160°C - 320°F. Remuévalas de cuando en cuando para que se doren parejo. Saque y deje enfriar.

Bata la crema hasta que forme picos suaves. Agregue jugo de limón, whisky y miel. Bata. Incorpore almendras y avena y revuelva todo. Distribuya la crema en 6 copas de cristal.

Refrigere cuando menos dos horas. Adorne con las cascaritas y sirva.

6 porciones.



POSTRES HELADOS

Helado San Clemente

- 3 huevos, separadas las yemas de las claras
175 grs. (1 taza y 3/4) de azúcar
La raspadura y el jugo de 1 limón
La raspadura y el jugo de una naranja
1 taza y 1/4 de crema espesa, batida

Bata las yemas hasta que esponjen, con la mitad de la crema y las raspaduras de naranja y limón. Cuele los jugos en una cacerolita y entíbielos. Viértalos poco a poco sobre las yemas, sin dejar de batir hasta que la mezcla espese.

Bata las claras a punto de turrón. Incorpore el resto del azúcar sin dejar de batir. Junte las claras con la preparación de huevo y, por último, añada el resto de la crema, incorporándolo todo con movimientos envolventes.

Ponga la crema en un recipiente que cierre herméticamente y congele hasta que fragüe.

Sirva el helado en copas frías, acompañado de pastas secas.

6-8 porciones.

Mousse de Moka Helada

- 3 huevos, separadas las yemas de las claras
75 grs. (3/4 de taza) de azúcar cernida
50 grs. (1/2 taza) de chocolate oscuro en trocitos
1 cucharada de café soluble
2 cucharadas de agua
150 mls. (2/3 de taza) de crema espesa, batida

ADORNO:

Chocolate rallado

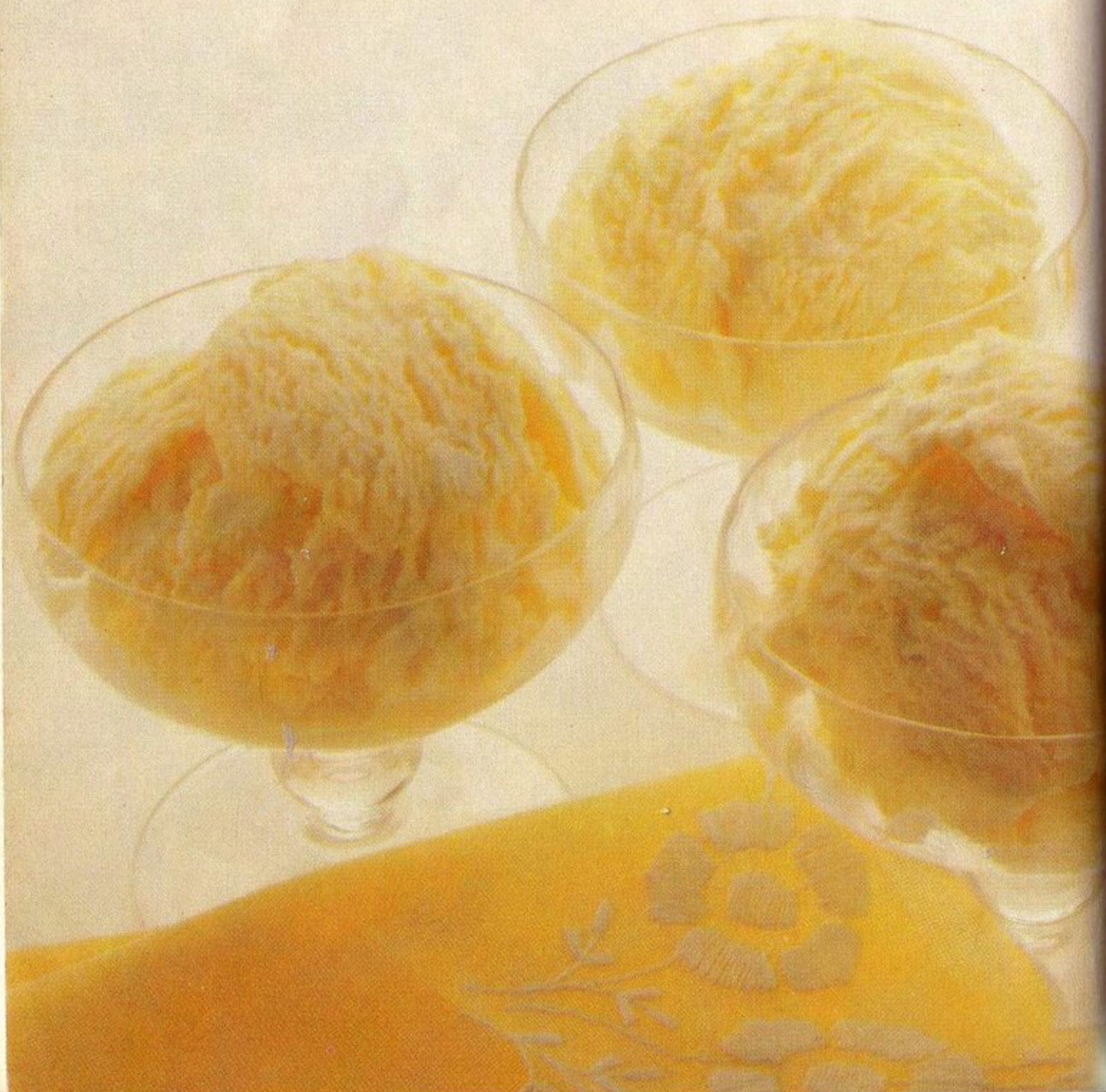
Bata las yemas con el azúcar hasta que acremen y suban de volumen.

Disuelva el café en el agua. Póngalo en una cacerolita junto con el chocolate a baño maría hasta que se derrita. Retire del fuego y deje enfriar. Agregue las yemas batidas. Añada la crema.

Bata las claras a punto de turrón. Incorpórelas a la mousse con movimientos envolventes. Vierta la preparación en moldes individuales. Tápelos herméticamente y congélelos de 3 a 4 horas.

Antes de servir ponga los moldes 10 minutos en el refrigerador, para que la mousse se suavice. Decore con el chocolate rallado.

4-6 porciones.



Helado de Vainilla

- 2 huevos enteros
- 2 yemas
- 75 grs. (3/4 de taza) de azúcar cernida
- 450 mls. (2 tazas) de crema dulce (Chantilly)
- 2 ó 3 gotas de esencia de vainilla
- 1 taza y 1/4 de crema espesa, batida
- Pastitas para acompañar

Mezcle los huevos, las yemas y el azúcar. Caliente la crema dulce hasta que rompa el hervor. Retírela del fuego y añádala a los huevos. Bata todo vigorosamente.

Cuele la mezcla y agregue la esencia de vainilla. Deje enfriar e incorpore la crema batida con movimientos envolventes.

Acomode la mezcla en un recipiente con tapa hermética y métala al congelador una hora. Sáquela, destápela y bátala muy bien. Vuelva a congelarla hasta que esté firme.

Meta el helado al refrigerador unos 20 minutos antes de servirlo, para que se suavice. Acompañe con pastitas.

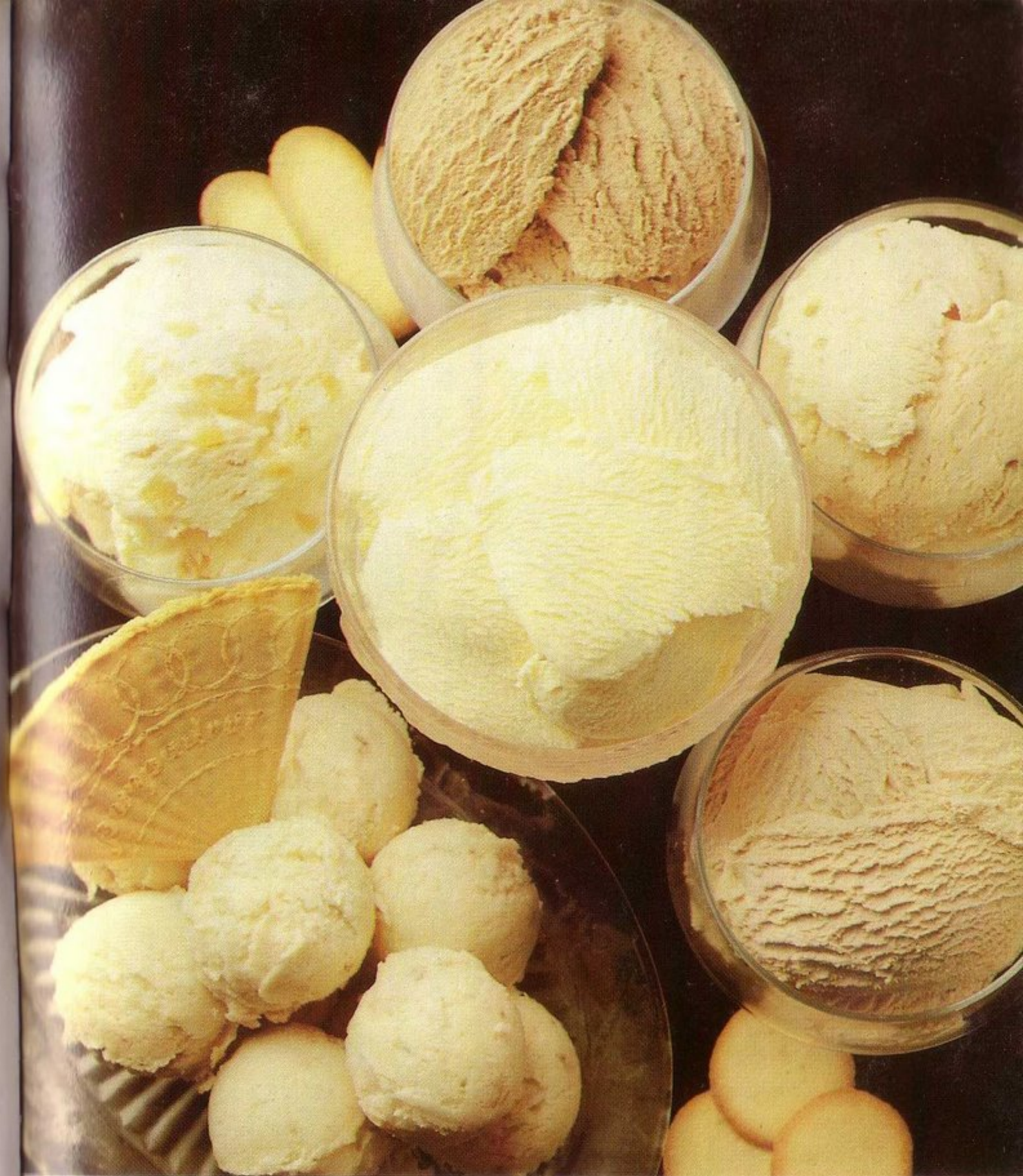
8 porciones.

VARIANTES:

Chocolate: Ponga 1/4 de kilo de chocolate en trocitos, junto con la crema dulce. Derrítalo a baño maría y proceda como se indica en la receta básica.

Praliné: Ponga 50 grs. (1/2 taza) de almendras blanqueadas y 50 grs. (1/2 taza) de azúcar en una sartén a fuego bajo, hasta que el azúcar se disuelva. Cueza, moviendo constantemente, hasta que se dore. Vierta el caramelo sobre una charola de horno engrasada hasta que fragüe. Machaque con el rodillo e incorpore el caramelo a la mezcla de huevo, justo antes de añadir la crema batida.

Café: Disuelva 3 cucharadas de café instantáneo en 2 cucharadas de agua hirviendo, deje enfriar y añádalo a la mezcla de huevo, junto con la crema batida.



Nieve de Plátano

- 1 lata de 426 mls. (1/2 litro aproximadamente) de leche evaporada, helada
- 125 grs. (1 taza y 1/4) de azúcar morena
- 3 plátanos maduros
- 1 cucharada de jugo de limón
- Barquillos o pastitas para acompañar

Bata la leche evaporada hasta que esponje y espese. Añada el azúcar y siga batiendo. Machaque los plátanos con el jugo de limón hasta hacerlos puré. Agréguelos a la leche, batiendo muy bien. Coloque la preparación en una charola para hielo. Cúbrala con papel aluminio y métala al congelador durante 30 minutos. Sáquela, bata otra vez, cubra de nuevo y congele hasta que el helado esté duro.

Ponga el helado en el refrigerador 30 minutos antes de servir, para que se suavice. Sirva acompañado con barquillos o pastitas.

8 porciones.

Helado de Fresa

350 grs. (3 tazas y 1/2) de fresas

15 grs. (1 cucharada) de gelatina sin sabor, remojada en 3 cucharadas de agua fría

1 lata de 426 mls. (1/2 litro aproximadamente) de leche evaporada, helada

175 grs. (1 taza y 3/4) de azúcar cernida
Unas gotitas de colorante vegetal rojo

El jugo de 1/2 limón

ADORNO:

8 fresas

Lave las fresas y quíteles el rabito. Lícuelas y cuélelas.

Ponga la gelatina remojada a baño maría hasta que se disuelva. Añada al puré de fresas.

Bata la leche evaporada hasta que espese y esponje, añada el azúcar, el puré de fresas, el colorante y el jugo de limón. Mezcle todo perfectamente y vacíe en una charola para hielo. Cúbrela muy bien y métala al congelador durante 1 hora. Sáquela y bata otra vez. Cubra nuevamente y congele hasta que se endurezca. Una hora antes de servirlo, baje el helado al refrigerador para que se ablande. Sirvalo en copas de cristal frías y decore con las fresas enteras.

8 porciones.

Helado de Piña

1 piña grande

3 claras de huevo

175 grs. (1 taza y 3/4) de azúcar cernida

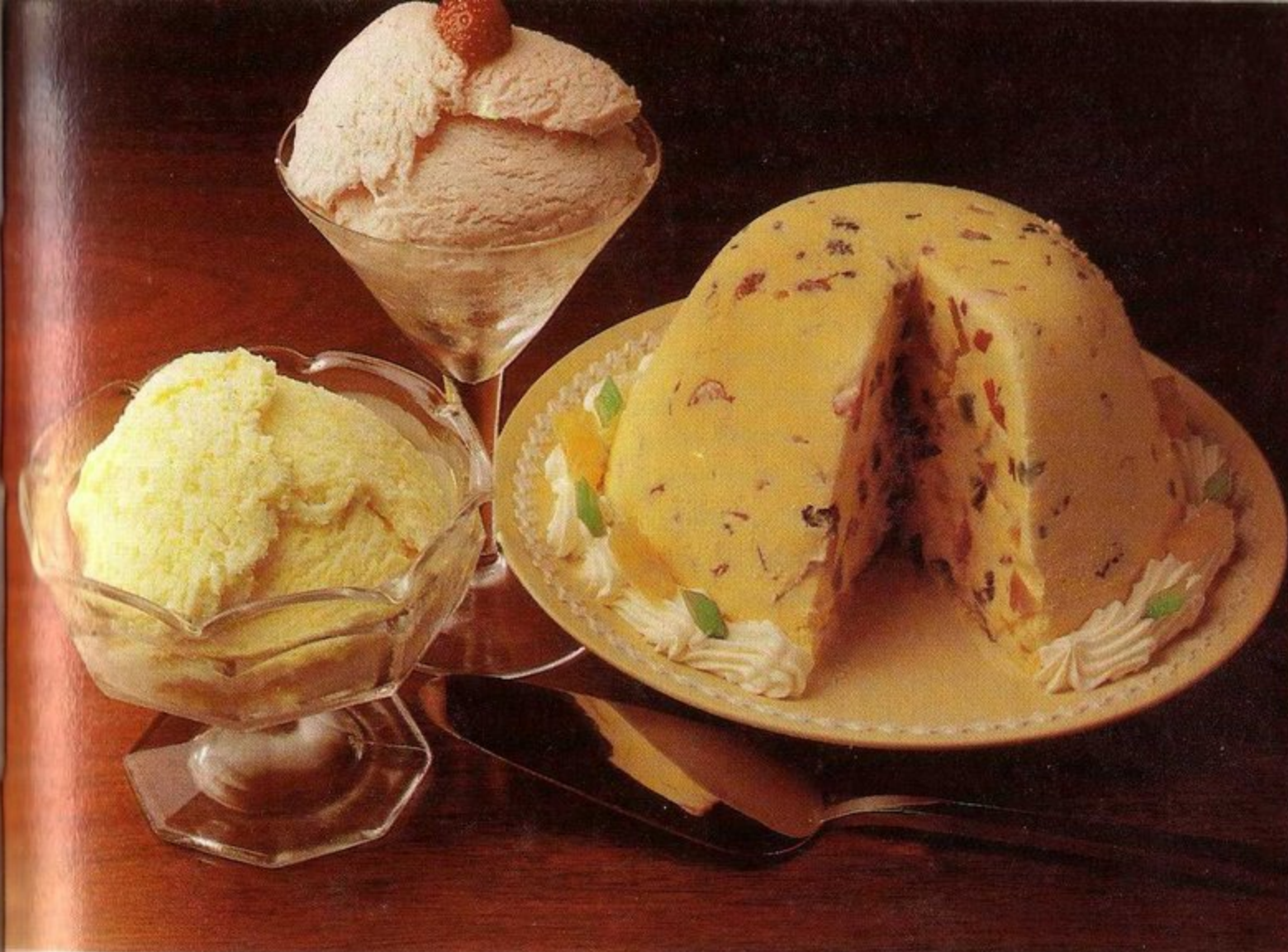
300 mls. (1 taza y 1/3) de crema espesa batida

Corte la piña a la mitad, a lo largo. Sáquele la pulpa y el jugo. Deseche el corazón. Ponga las cáscaras a enfriar en el refrigerador. Licue la pulpa o píquela finamente.

Bata las claras a punto de turrón añadiendo el azúcar poco a poco, sin dejar de batir. Incorpore la crema batida y luego la piña, con movimientos envolventes.

Ponga la mezcla en una charola para hielo. Cúbrela perfectamente y métala al congelador durante una hora. Sáquela y bátala nuevamente; regrésela al congelador hasta que cuaje. 30 minutos antes de servir, ponga el helado a refrigerar para que se suavice. Distribúyalo en las cáscaras de piña heladas.

6-8 porciones.



Bomba de Noel

50 grs. (1/2 taza) de cerezas en almíbar

50 grs. (1/2 taza) de acitrón pintado con colorante vegetal verde o de higos cristalizados

50 grs. (1/2 taza) de piña cristalizada

50 grs. (1/3 de taza) de pasitas

50 grs. (1/2 taza) de naranja cristalizada

2 cucharadas de brandy

2 cucharadas de licor de naranja

3 yemas de huevo

75 grs. (3/4 de taza) de azúcar

1 taza y 1/4 de crema Chantilly

Unas gotitas de esencia de vainilla

1 taza y 1/4 de crema espesa batida

ADORNO:

Trocitos de piña cristalizada y acitrón pintado de verde

Pique las frutas cristalizadas y póngalas en un tazón. Añada pasas y licores. Remoje una hora.

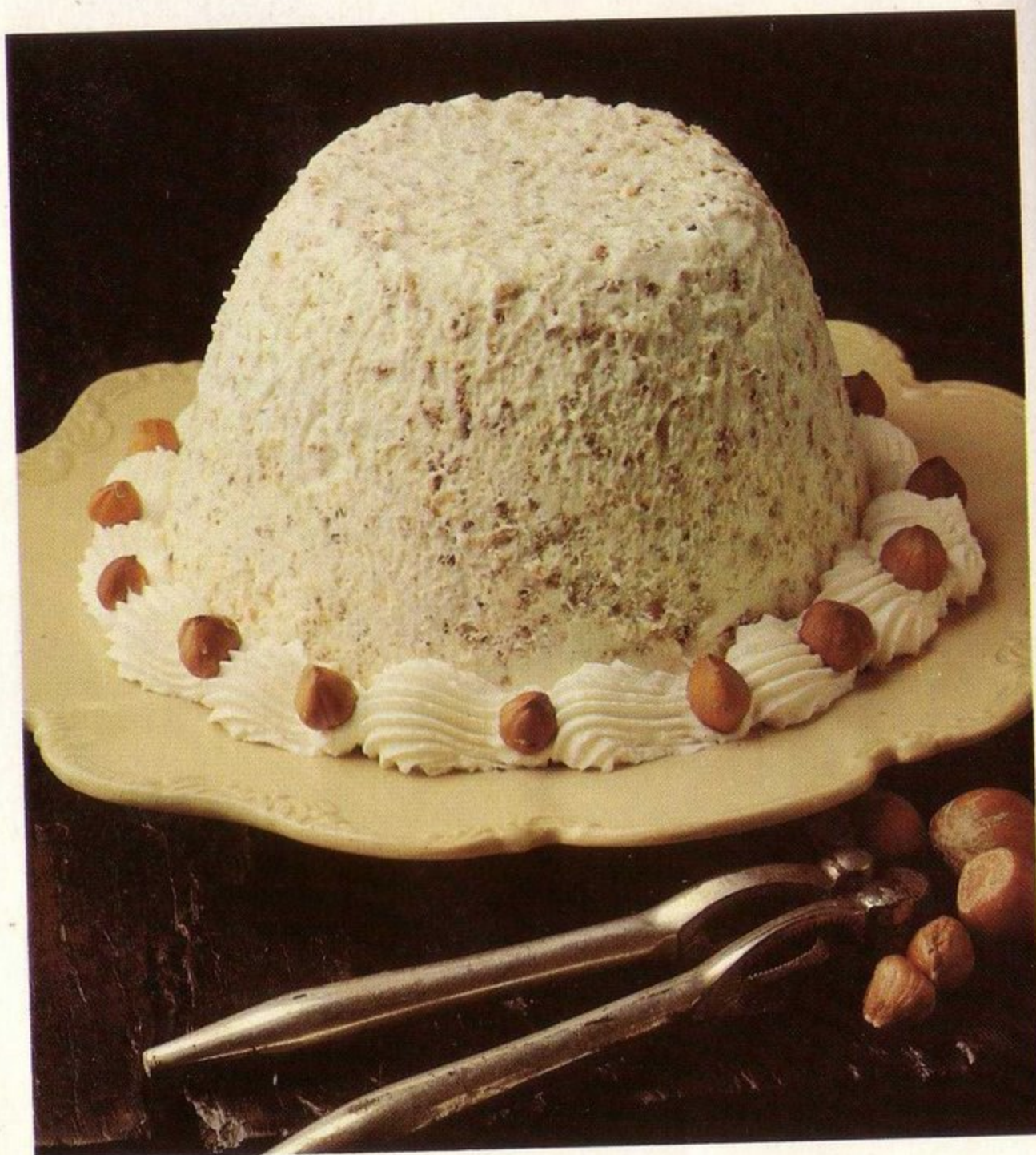
Bata las yemas y el azúcar hasta que acremen. Ponga la crema dulce a calentar hasta que hierva. Viértala sobre las yemas, agitando vigorosamente. Cuele, añada la vainilla y deje enfriar.

Agregue la mitad de la crema batida y las frutas. Ponga la mezcla en una charola para hielo. Congele durante una hora. Saque el helado, bítalo y póngalo en un tazón.

Cubra con papel aluminio. Regrese al congelador hasta que esté duro.

Sumerja el tazón en agua fría y voltee la bomba en un platón muy frío. Decore con una orla de crema batida y trocitos de piña y acitrón.

6-8 porciones.



Helado Especial de Avellana

- 75 grs. (3/4 de taza) de migas de pan integral
- 50 grs. (1/2 taza) de azúcar morena
- 50 grs. (1/2 taza) de avellanas peladas y molidas
- 3 claras de huevo
- 125 grs. (1 taza y 1/4) de azúcar cernida
- 450 mls. (2 tazas) de crema espesa, ligeramente batida

ADORNO:

- 18 avellanas

Mezcle las migas de pan, el azúcar morena y las avellanas molidas en una sartén. Tueste a fuego bajo moviéndolas hasta que se doren uniformemente. Déjelas enfriar.

Bata las claras hasta que formen picos y, gradualmente, incorpore azúcar cernida sin dejar de batir. Añada la mitad de la crema y la mezcla de pan y avellanas.

Vierta la preparación en un molde de 1 litro y 1/4 de capacidad. Cubra con papel aluminio y congele hasta que el helado esté duro.

30 minutos antes de servir, desmolde el helado sobre un platón. Decore con las 18 avellanas y la crema sobrante, pasada por duya.

6-8 porciones.

Helado de Zarzamora

- 1/2 kilo de zarzamoras
- 2 cucharadas de azúcar cernida
- 120 mls. (1/2 taza) de agua
- 50 grs. de azúcar
- 3 yemas de huevo
- 450 mls. (2 tazas) de crema ligera o dulce (Chantilly)
- 2 cucharadas de azúcar glass cernida
- 2 cucharadas de agua de rosas
- Abanicos de galleta para servir

Ponga las zarzamoras junto con las dos cucharadas de azúcar cernida en una cacerola. Cueza a fuego bajo durante 10 minutos o hasta que estén suaves. Lícuelas a punto de puré y déjelas enfriar. En una cacerola ponga el agua con el azúcar. Cueza a fuego bajo hasta que el azúcar se disuelva. Suba la flama y hierva hasta obtener un almíbar a punto de hebra. (Cuando, una vez frío, el jarabe forme un hilillo.)

Enfríe ligeramente el jarabe y viértalo sobre las yemas, batiendo sin cesar hasta que la mezcla esté espumosa y cremosa.

Mezcle la crema con el puré de zarzamora, el azúcar glass y el agua de rosas. Incorpore esta preparación a la de huevo y vacíela en una charola para hielo. Cúbrela perfectamente y métala al congelador hasta que el helado esté duro.

Una hora antes de servir, ponga el helado en el refrigerador para que se suavice. Sirva en copas de cristal con galletas de abanico.

8 porciones.





Merengue Glaseado con Piña

MERENGUE:

- 4 claras de huevo
- 1/4 de kilo de azúcar cernida

RELLENO:

- 1/2 tanto de Helado de Piña (pág. 46)
- 1 taza y 1/4 de crema espesa
- 50 grs. (1/2 taza) de acitrón finamente picado
- 2 cucharadas de almíbar mezclado con 1 cucharadita de jengibre en polvo
- PARA DECORAR:
- 3 cucharadas de crema chantilly
- 15 grs. (1/4 de taza) de acitrón en trocitos

Haga el merengue. Con duya lisa, forme, sobre una charola forrada con papel encerado, tres círculos de 15 cms. de diámetro (siga las instrucciones para el merengue de la pág. 84).

Saque el helado del congelador y déjelo 10 minutos a temperatura ambiente.

Bata la crema hasta que forme picos suaves. Incorpore el almíbar y acitrón picado. Cubra con una capa de helado de piña un molde de 20 cms. de diámetro. Coloque encima un círculo de merengue y vierta una parte de crema. Repita la operación hasta terminar con un círculo de merengue. Rellene los espacios laterales con helado. Cubra el molde con papel aluminio y métalo al congelador 3 ó 4 horas.

Una hora antes de servir, pase el molde al refrigerador para que se suavice el helado. Desmolde y decore con la crema Chantilly pasada por duya rizada y fruta cristalizada.

8 porciones.



Bomba de Chocolate

HELADO DE CHOCOLATE CONGELADO, DURO (PAG. 44)

- 2 huevos enteros
- 2 yemas
- 75 grs. (3/4 de taza) de azúcar cernida
- 450 mls. (2 tazas) de crema dulce
- 1/4 de kilo de chocolate oscuro en trocitos
- 1 taza y 1/4 de crema espesa
- RELLENO:
- 1 cucharada de ron
- 1 cucharada de azúcar glass
- 150 mls. (2/3 de taza) de crema espesa, batida
- 1 plátanos rebanados

Ponga la crema en un tazón y añada el ron y el azúcar glass. Incorpore poco a poco los plátanos rebanados.

Con una capa gruesa de helado, forre el interior de un molde para "bomba" o un tazón hondo de metal de 1 litro y 1/2 de capacidad. Rellene el centro con la crema de plátano. Cubra con el helado sobrante. Cierre herméticamente el molde. Congélelo durante 4 horas.

Sáquelo del congelador y sumerja en agua fría. Voltee la bomba en un platón muy frío, y sirva rebanadas.

6-8 porciones.

Sorbete de Menta

450 mls. (2 tazas) de agua
125 grs. (1 taza y 1/4) de azúcar

La raspadura y el jugo de 2 limones

Hojas de menta

Unas gotitas de colorante vegetal verde

1 clara de huevo

ADORNO:

Unas hojitas de menta

Azúcar refinada para escarchar

Ponga a calentar el agua con el azúcar, la raspadura y el jugo de limón; mueva suavemente hasta que el azúcar se disuelva. Cuando rompa el hervor, baje el fuego y deje cocer 5 minutos. Añada las hojas de menta.

Tape, retire del fuego y deje enfriar. Cuele y añada el colorante vegetal. Vierta la mezcla en una charola para hielos; ciérrela herméticamente y métala al congelador.

Cuando esté a medio cuajar, saque el sorbete e incorpórele con movimientos envolventes casi toda la clara de huevo, batida a punto de turrón. Vuelva a tapar y meta nuevamente al congelador hasta que se nivee.

Barnice la hojitas de mentas reservadas con la clara de huevo sobrante. Espolvoréelas con el azúcar y déjelas secar aproximadamente una hora.

Diez minutos antes de servir, ponga el sorbete en el refrigerador para que suavice. Sirvalo con copas de cristal adornándolo con las hojitas de menta escarchadas.

6 porciones.

Nieve de Fresa

1/2 kilo de fresas lavadas y sin rabitos

3/4 de taza de agua

125 grs. (1 taza y 1/4) de azúcar refinada

El jugo de 1/2 limón

1 clara de huevo, ligeramente batida

Ponga las fresas en una cacerola con 2 cucharadas de agua; cuézalas a fuego bajo hasta que estén suaves. Lícuelas hasta obtener un puré.

Mezcle el azúcar con el agua restante; caliéntela a fuego bajo, moviéndola hasta que se disuelva. Déjela hervir 5 minutos; retírela del fuego y deje enfriar. Añada este jarabe al puré de fresa, junto con el jugo de limón. Acomode la mezcla en una charola para hielos. Tape y congele.

Cuando esté a medio congelar, incorpore la clara batida. Regrese la nieve al congelador hasta que esté firme. Pásela al refrigerador unos 10 minutos antes de servirla para que se suavice. Sirvala en copas de cristal, heladas.

4 porciones.



Sorbete de Naranja

450 mls. (2 tazas) de agua
75 grs. (3/4 de taza) de azúcar

La cáscara (delgada) y el jugo de 1 limón

200 mls. (1 taza) de jugo de naranja.

1 clara de huevo

Ponga el agua, el azúcar, la cáscara y el jugo de limón a calentar; mueva hasta que el azúcar se haya disuelto. Hierva a fuego bajo durante 15 minutos. Retire del fuego y deje enfriar.

Quite la cáscara y añada el jugo de naranja. Vierta la mezcla en una charola para hielos. Tápela y métala al congelador. Cuando esté a medio congelar incorpore la clara batida. Regrese la nieve al congelador hasta que esté firme.

Bájela al refrigerador unos 10 minutos antes de servir para que se suavice. Sirva en copas de cristal bien frías.

6 porciones.

Parfait de Frambuesa

- 1/2 kilo de frambuesas
- 2 claras de huevo
- 125 grs. (1 taza y 1/4) de azúcar cernida
- 1 taza y 1/4 de crema espesa, ligeramente batida
- 1 cucharada de licor de naranja
- Pastitas para acompañar

Licue las frambuesas y cuélelas. Ponga el puré en una charola para hielos. Tápele y métalo al congelador de 1 a 2 horas o hasta que el puré esté medio congelado y bátalo.

Bata las claras hasta que formen picos. Incorpore el azúcar a cucharadas sin dejar de batir. Debe obtener un merengue muy duro.

Añada la crema al merengue, con movimientos envolventes. Agregue poco a poco el puré de frambuesas y el licor, mezclándolo todo sin batir.

Sirva el helado en copas altas acompañado con pastas.

4-6 porciones.

Bomba al Coñac

- 450 mls. (2 tazas) de crema espesa fresca
- 150 mls. (2/3 de taza) de crema dulce (Chantilly)
- 100 grs. de merengues
- 2 cucharadas de coñac
- 1 cucharada de azúcar glass, cernida

PARA DECORAR:

- 150 mls. (2/3 de taza) de crema espesa
- Cáscara de naranja rallada finamente y seca

Bata juntas la crema espesa y la dulce hasta que formen picos suaves. Parta los merengues en trocitos e incorpórelos a la crema, junto con el coñac y el azúcar glass. Vierta la mezcla en un tazón de 1 litro y 1/4 de capacidad. Tape con papel de aluminio y congele hasta que el helado esté firme.

45 minutos antes de servir desmolde sobre un platón. Decórelo con crema batida pasada por duya rizada y espolvoree con la cáscara de naranja. Deje el helado en el refrigerador hasta el momento de servir.

8 porciones.

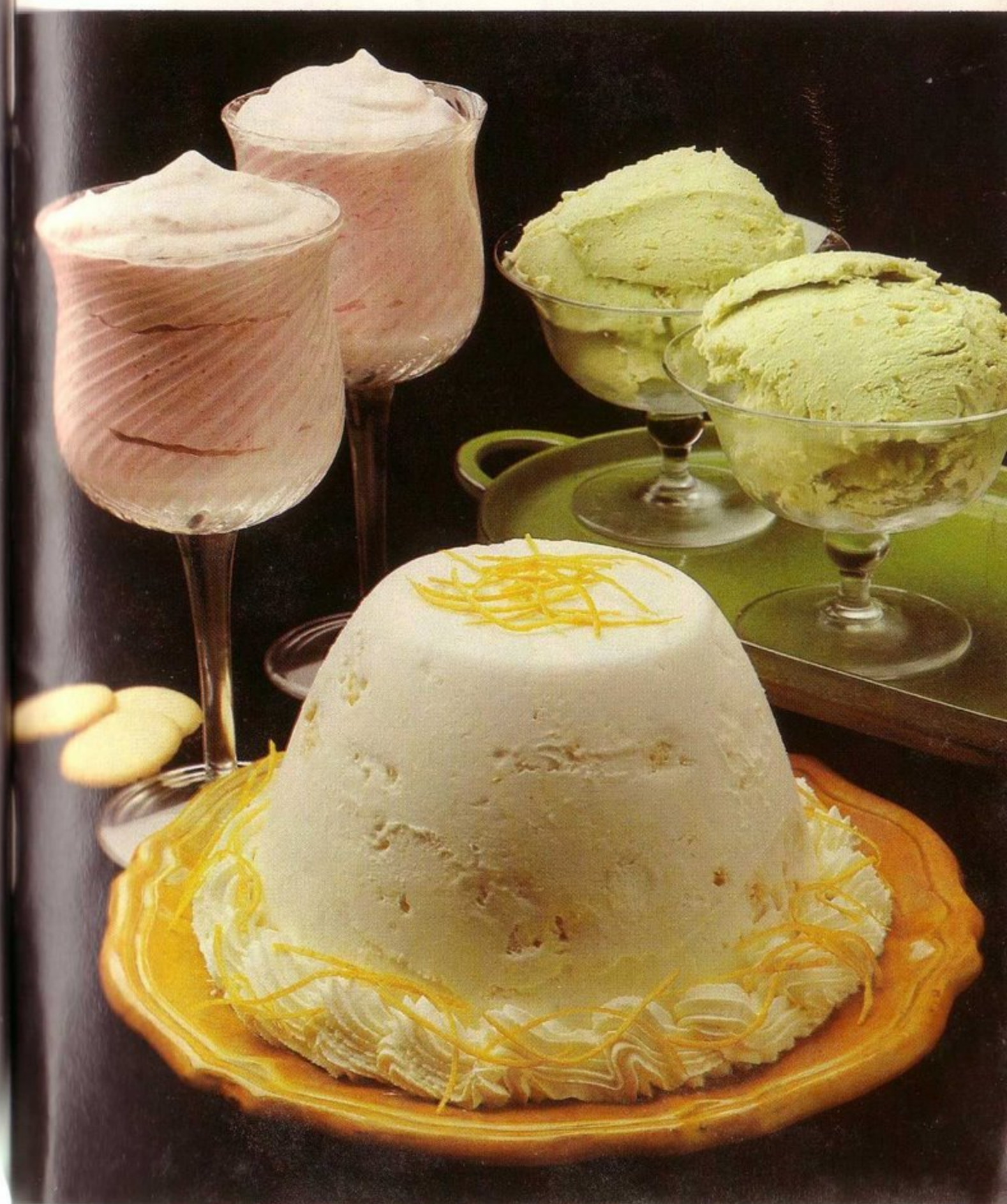
Helado de Aguacate

- 2 aguacates maduros pelados y sin hueso
- 150 mls. (2/3 de taza) de crema dulce (Chantilly)
- 1 taza y 1/4 de crema espesa fresca, batida
- 75 grs. (3/4 de taza) de azúcar cernida
- El jugo de 1/2 limón
- 50 grs. (1/2 taza) de almendras peladas, tostadas y finamente picadas.

Licue los aguacates con la crema dulce. Incorpore la crema espesa, el azúcar, el jugo de limón y las almendras. Vierta la mezcla en un recipiente. Tape y congele hasta que esté firme.

Ponga el helado en el refrigerador durante 30 minutos antes de servir para que se suavice. Sirva en copas de cristal heladas.

4 porciones.



PAYS, TARTAS Y PASTELES

Tarta de Migas

PASTA QUEBRADA:

175 grs. (1 taza y 3/4) de
harina de trigo,
cernida
75 grs. (1/3 de taza) de
mantequilla o
margarina
1 a 2 cucharadas de agua
helada

RELLENO:

1/4 de litro de almíbar
75 grs. de migas de pan
blanco, fresco
La ralladura de 1/2 limón

En un tazón mezcle harina y mantequilla hasta que queden grumos pequeños. Añada agua hasta formar una masa.

Voltee la pasta en una superficie enharinada y amásela con las manos frías.

Extiéndala con el rodillo (debe quedarle bastante delgada) formando un círculo de 23 cms. de diámetro. Forre con la pasta un molde para tarta de 18 cms. engrasado. Corte los sobrantes de pasta en tiritas.

Coloque el molde forrado y las tiritas en una charola y métala al refrigerador durante 15 minutos.

Mezcle el almíbar, las migas de pan y la ralladura de limón; distribuya la mezcla sobre la pasta. Acomode las tiritas de pasta, como se ve en la foto.

Meta al horno precalentado a 200°C - 390°F, durante 30 ó 35 minutos. Sirva la tarta tibia, acompañada con crema.

4-6 porciones.

Pay de Limón Merengado

175 grs. de pasta
quebrada (según la
receta de la pág.
anterior)
50 grs. (1/2 taza) de
fécula de maíz
300 mls. (1 taza y 1/4) de
agua
25 grs. (2 cucharadas)
de mantequilla
La raspadura y el jugo de 2
limones
2 huevos, separadas las
yemas de las claras
175 grs. (1 taza y 3/4) de
azúcar refinada

Extienda la pasta con el rodillo y forre con ella un molde para tarta, previamente engrasado. Cúbrala con papel encerado y póngale encima frijoles crudos. Hornee la pasta en horno precalentado a 200°C - 390°F, durante 15 ó 20 minutos. Sáquela del horno, quítele el papel y los frijoles; desmóldela y déjela enfriar en una rejilla.

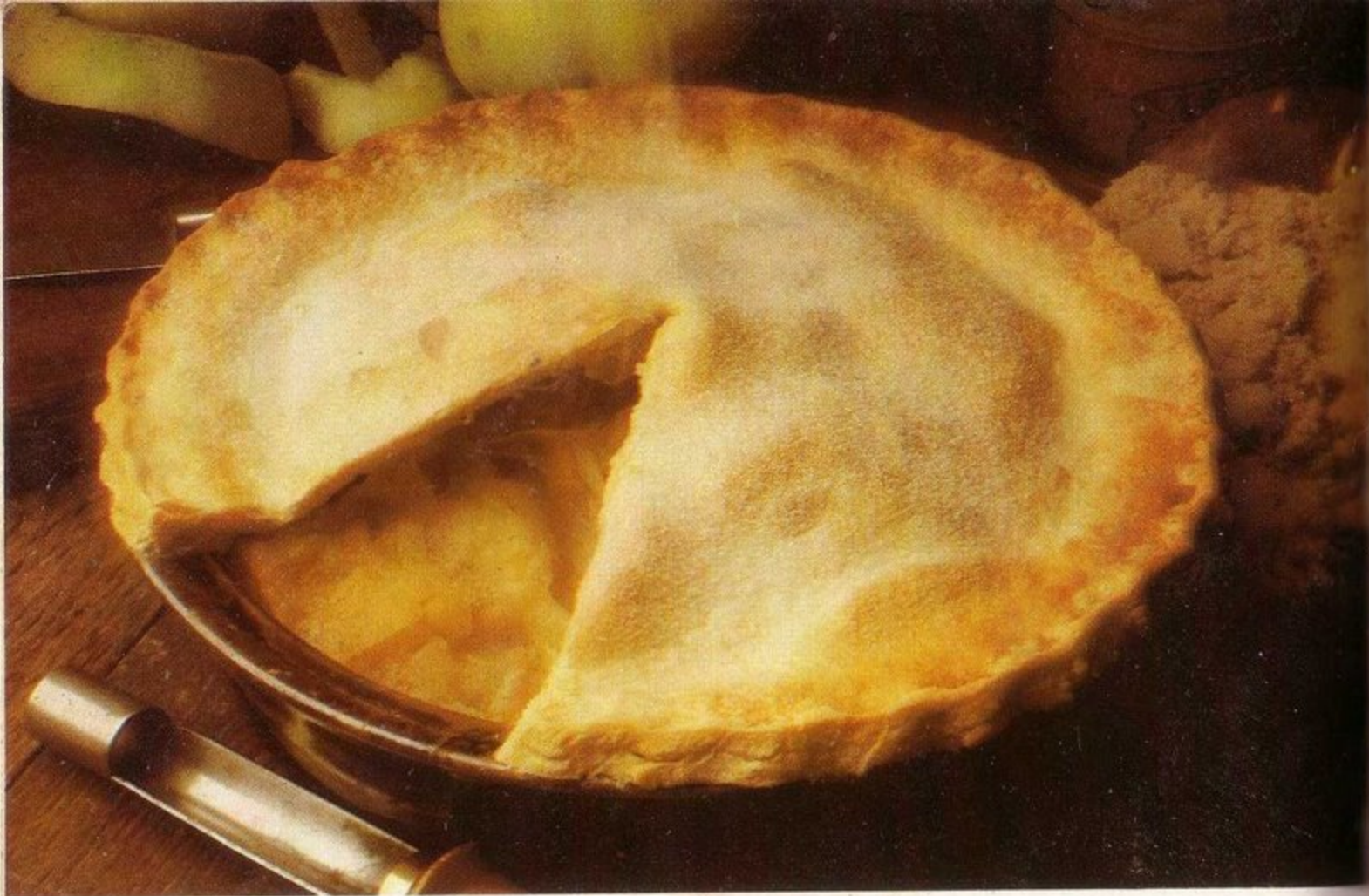
Disuelva la fécula de maíz en un poco de agua. Añada el resto del agua y la mantequilla. Deje hervir a fuego bajo durante 3 minutos moviendo constantemente. Retire del fuego y aumente la raspadura y el jugo de limón, las yemas y 1/2 taza de azúcar. Vierta la mezcla sobre la pasta fría.

Bata las claras a punto de turrón. Incorpore, sin dejar de batir, el resto del azúcar.

Cubra la tarta con el merengue. Meta al horno precalentado a 160°C - 325°F, durante 20 ó 25 minutos. Sirva frío o caliente.

4-6 porciones.





Pay de Manzana y Especias

- 3/4 de kilo de manzanas, peladas, descorazonadas y rebanadas
- 75 grs. (3/4 de taza) de azúcar morena
- 1/2 cucharadita de canela molida
- 1/2 cucharadita de nuez moscada, en polvo
- 1/2 cucharadita de clavos molidos
- 175 grs. de pasta quebrada (pág. 56)

Agua y azúcar para barnizar

CREMA A LA

VAINILLA:

- 2 yemas de huevo
- 1 cucharadita de fécula de maíz
- 25 grs. (1/4 de taza) de azúcar, cernida
- 300 mls. (1 taza y 1/4) de leche
- 1/2 cucharadita de esencia de vainilla

Engrase un molde para pay de 1 litro. Alterne capas de manzanas rebanadas y de especias, terminando con una manzana.

Extienda la pasta formando un círculo delgado 5 cms. mayor que el molde. Corte una franja alrededor de la pasta y forre el borde mojado del molde. Barnice la orilla con agua.

Cubra las manzanas con la pasta, sellando las orillas. Recorte los sobrantes y déle forma bonita a la orilla. Haga una perforación en el centro de la pasta.

Barnice la superficie de la tarta con agua, espolvoree con el azúcar y metá al horno precalentado a 200°C - 390°F, durante 30 ó 40 minutos.

Para hacer la crema a la vainilla: Bata las yemas con la fécula de maíz y el azúcar hasta obtener una mezcla cremosa. Caliente la leche y, cuando rompa el hervor, viértala sobre las yemas y bata bien.

Cueza a fuego bajo sin dejar de mover, hasta que la mezcla espese. Añada la esencia de vainilla y cuele. Sirva el pay frío o caliente con la crema a la vainilla por separado.

4-6 porciones.

Tarta de Manzana a la Francesa

PASTA AZUCARADA:

- 175 grs. (1 taza y 3/4) de harina
- 75 grs. (1/3 de taza) de mantequilla
- 75 grs. (3/4 de taza) de azúcar, cernida
- 3 yemas de huevo
- Unas gotitas de esencia de vainilla

RELLENO:

- 1 kilo y 1/2 de manzanas peladas, descorazonadas y rebanadas
- 50 grs. (1/2 taza) de azúcar, cernida

GLASEADO:

- 4 cucharadas de mermelada de chabacano
- El jugo de 1/2 limón

Cierna la harina sobre una superficie fría. Forme un volcán y coloque en el centro mantequilla, azúcar, yemas y esencia de vainilla. Trabaje con las yemas de los dedos hasta mezclar estos ingredientes y luego júntelos con la harina. Amase hasta formar una pasta homogénea. Refrigérela durante una hora.

Palotee la masa hasta que esté muy delgada y forre con ella un molde para tarta engrasado y enharinado. Cubra el fondo de la pasta con una capa gruesa de manzanas. Luego ponga las rebanadas restantes como se ve en la ilustración.

Espolvoree con azúcar. Cueza en el horno precalentado a 190°C - 375°F, durante 35 ó 40 minutos.

Caliente la mermelada con el jugo de limón. Cúelela y barnice con ella las manzanas. Sirva el pay frío o caliente, con crema.

8 porciones.



Tartitas de Frutas

PASTA QUEBRADA

FINA:

- 1/4 de kilo de harina cernida
- 150 grs. (3/4 de taza) de mantequilla
- 1 cucharada de azúcar cernida
- 1 yema de huevo
- 1 ó 2 cucharadas de agua helada

Leche para barnizar

RELLENO:

- 4 ó 5 cucharadas de frutas secas y picadas, mezcladas con canela, nuez moscada, clavo y jengibre
- 1 cucharada de brandy

ADORNO:

- Azúcar glass cernida

Ponga la harina y la mantequilla cortada en trocitos en un tazón. Trabájelos hasta que la harina esté grumosa. Aumente el azúcar. Añada la yema de huevo y agua hasta formar una pasta. Amásela un poco y refrigérela 15 minutos. Extienda la mitad de la pasta con el rodillo, sobre una superficie enharinada; corte 10 ó 12 ruedas con un cortador, de bordes rizados, de 6 cms. de diámetro. Extienda el resto de la pasta un poco más delgada que la primera y corte otro tanto de ruedas usando esta vez un cortador de 7.5 cms. Con los círculos más grandes forre moldecitos individuales para pay, previamente engrasados y enharinados.

Mezcle las frutas picadas con el brandy y distribúyalas en los moldes forrados. Humedezca las orillas de la pasta, y cubra cada molde con un círculo chico de pasta. Presione las orillas para que peguen bien. Haga un orificio en el centro de cada pay y barnice con leche.

Métalos al horno precalentado a 200°C - 390°F, durante 20 minutos o hasta que estén dorados. Espolvoree con azúcar glass cernida y sívalos tibios.

10 a 12 pays individuales.



Tarta de Frutas Secas

- 1/4 de kilo de pasta quebrada fina (ver pág. anterior)

Agua y azúcar cernida para barnizar

RELLENO:

- 1/2 kilo de frutas secas mixtas, mezcladas con nuez picada y canela, clavo, nuez moscada y jengibre, molidos
- 2 manzanas peladas, descorazonadas y picadas
- 125 grs. (1 taza y 1/4) de uvas peladas y sin semillas

La raspadura de una naranja

- 2 cucharadas de brandy

PARA ACOMPAÑAR:

- 1 cucharada de brandy
- 150 mls. (3/4 de taza) de crema espesa batida

Extienda dos tercios de la pasta sobre una superficie enharinada. Forre con ella un molde para tarta de bordes rizados.

Refrigere la pasta sobrante 15 minutos.

Mezcle todos los ingredientes del relleno y distribúyalos sobre la pasta.

Extienda la pasta sobrante hasta que quede delgada. Corte 12 círculos de 7.5 cms. de diámetro, con un cortador de bordes ondulados. Humedezca la orilla de la tarta y acomode los círculos sobre el relleno como se ve en la ilustración.

Barnice con agua, espolvoree con el azúcar y meta al horno precalentado a 200°C - 390°F, durante 35 ó 40 minutos, hasta que la tarta esté dorada.

Mezcle poco a poco el brandy con la crema batida. Sirva la tarta fría o caliente, con la crema encima.

6-8 porciones.



Tarta de Zarzamora

PASTA:

- 175 grs. (1 taza y 3/4) de harina
 - 2 cucharaditas de canela molida
 - 125 grs. (2/3 de taza) de mantequilla
 - 25 grs. (1/4 de taza) de azúcar cernida
 - 1 yema de huevo
 - 2 cucharaditas de agua
- Agua y azúcar para barnizar

RELLENO:

- 1/2 kilo de zarzamora
- 125 grs. (1 taza y 1/4) de azúcar morena

Cierna la harina y la canela en un tazón. Incorpore la mantequilla y mezcle hasta que se formen grumos. Añada el azúcar, la yema de huevo y agua hasta hacer una masa.

Amase un poco y extienda una capa delgada sobre una superficie enharinada. Forre con la pasta un molde para pay de 18 cms. Meta el molde ya forrado al refrigerador, junto con los recortes, durante 15 minutos.

Ponga las zarzamoras con el azúcar morena en una cacerola. Tape y cueza a fuego bajo durante diez minutos. Suba el fuego y cueza hasta obtener una mermelada espesa. Viértala en otro recipiente, déjela enfriar y póngala en el molde.

Con los recortes de pasta, corte tiritas y acomódelas diagonalmente. Barnice con agua y espolvoree con azúcar.

Cueza la tarta en el horno precalentado, a 200°C - 390°F, durante 30 minutos o hasta que esté dorada.

Sirva la tarta fría o caliente, acompañada con crema batida.

4-6 porciones.



Tarta Francesa

- 350 grs. de pasta hojaldrada
- 1 yema de huevo, ligeramente batida con 1 cucharadita de agua

GLASEADO:

- 4 cucharadas de mermelada de chabacano
- 2 cucharadas de agua
- 1 cucharadita de jugo de limón

RELLENO:

- 125 grs. (1 taza y 1/4) de uvas negras, sin semillas
- 125 grs. (1 taza y 1/4) de uvas verdes, sin semillas
- 125 grs. (1 taza y 1/4) de fresas

Extienda la pasta formando un rectángulo de 30 x 20 cms. Espolvoree ligeramente con harina y dóblela a la mitad, a lo largo.

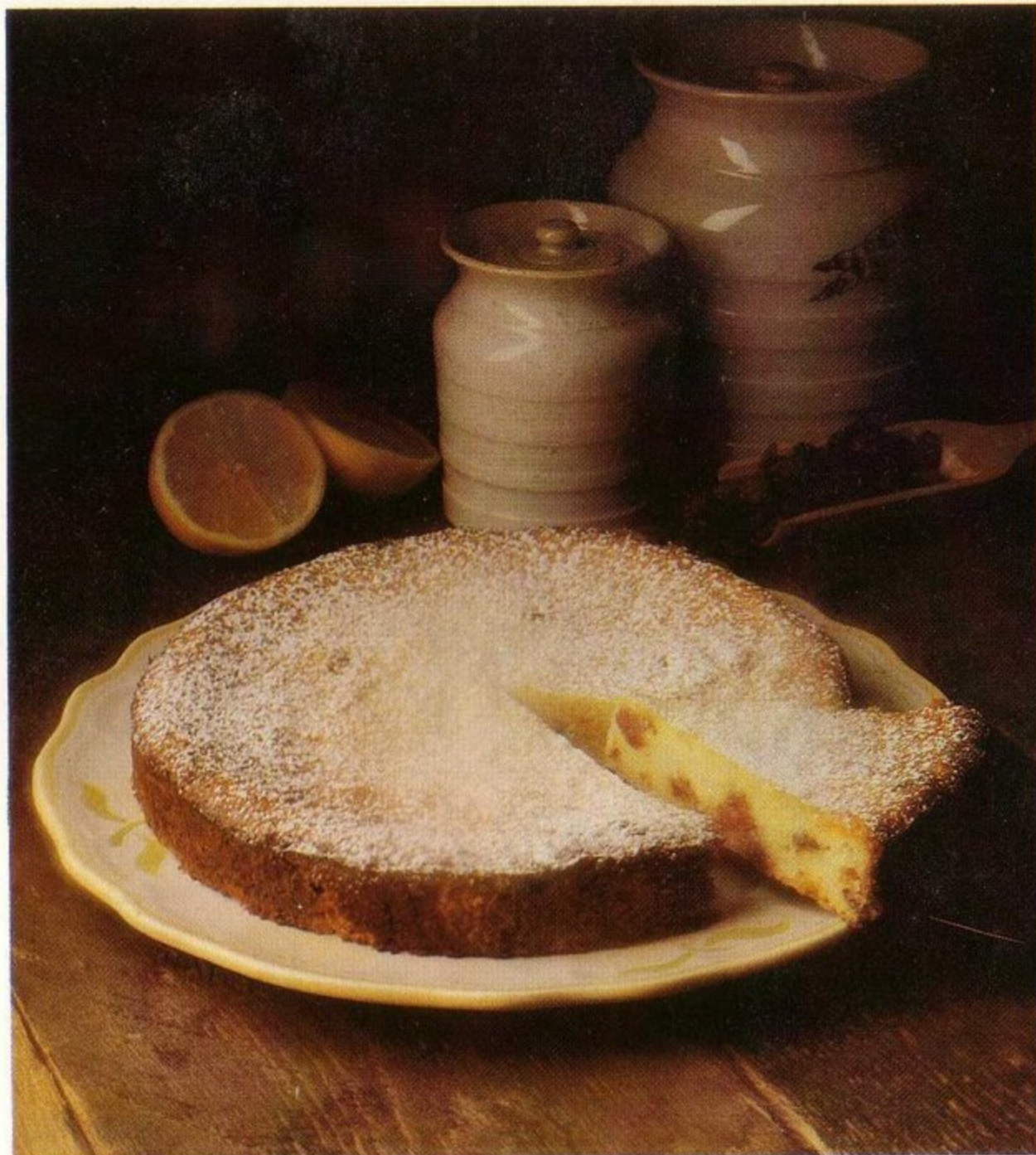
Corte una banda de 3.5 de ancho alrededor del rectángulo sin cortar la orilla doblada.

Desdoble la pasta y extiéndala hasta que mida 20 x 30 cms. Cóloquela sobre una charola de horno, mojada con agua fría. Píquela toda con un tenedor (para que no se hinche mientras se cuece) y humedezca bien los bordes.

Abra la banda de pasta que reservó y péguela alrededor del rectángulo para formar un borde alto. Pegue bien los extremos. Marque unos rombos con el cuchillo. Barnice el borde con la yema mezclada con agua. Cueza en el horno precalentado a 220°C - 430°F, durante 20 ó 25 minutos o hasta que la pasta esté dorada.

Caliente la mermelada con el agua y el jugo de limón. Cuélela y recaliente. Barnice con ella el fondo de la pasta. Acomode la fruta en filas alternadas, a lo ancho. Barnícelas generosamente con la mermelada. Sirva esta tarta fría.

6 porciones.



Pastel de Queso Horneado

- 75 grs. (1/3 de taza) de mantequilla
- 125 grs. (1 taza y 1/4) de azúcar
- La raspadura y el jugo de 1 limón
- 300 grs. (1 taza y 1/4) de requesón
- 2 huevos, separadas las yemas de las claras
- 50 grs. (1/2 taza) de almendras molidas
- 25 grs. (1/4 de taza) de semolina (sémola de trigo)
- 50 grs. (1/3 de taza) de pasitas

ADORNO:

Azúcar glass cernida

Acreme la mantequilla con el azúcar y la raspadura de limón hasta que estén esponjosas. Incorpore el queso, batiendo constantemente; agregue las yemas y bata. Añada las almendras molidas, la semolina, pasitas y jugo de limón con movimientos envolventes.

Ponga la mezcla en un molde de fondo desprendible, de 20 cms. de diámetro, forrado y engrasado. Meta al horno precalentado a 180°C - 350°F. Apague el horno y deje enfriar sin sacar el pastel.

Desmolde y espolvoree con azúcar glass cernida.

6-8 porciones.

Pastel de Queso y Chocolate

- 50 grs. (1/4 de taza) de mantequilla derretida
- 150 grs. (1 taza y 1/2) de galletas marías, molidas
- 50 grs. (1/2 taza) de azúcar morena
- 175 grs. (1 taza y 1/4) de chocolate oscuro
- 1/4 de kilo de queso crema
- 75 grs. (3/4 de taza) de azúcar cernida
- 2 huevos, separadas las yemas de las claras
- 1 taza y 1/4 de crema espesa batida
- Chocolate rallado (ver nota)

Mezcle la mantequilla, galletas molidas y azúcar morena. Forre con esta mezcla un molde de fondo desprendible de 23 cms. de diámetro, apretando bien la pasta para que se adhiera. Meta al refrigerador hasta que se endurezca.

Derrita el chocolate a baño maría y deje enfriar. Mezcle el queso, el azúcar y las yemas. Incorpore la mitad de la crema sin batir.

Bata las claras a punto de turrón y añádalas con movimientos envolventes a la preparación anterior. Rellene el molde con la crema y refigere hasta que cuaje.

Bata la crema a punto de chantilly y decore el pastel con duya rizada y chocolate rallado.

6 porciones.

NOTA: Los rizos de chocolate se hacen cortando la tablilla en capas muy delgadas con mondador.

Para un rallado más fino, utilice el rallador común.



BUDINES

Budín Dorado

- 125 grs. (2/3 de taza) de mantequilla o margarina
- 125 grs. (1 taza y 1/4) de azúcar cernida
- 2 huevos
- 125 grs. (1 taza y 1/4) de harina cernida con 1 cucharadita de polvo para hornear
- 4 cucharadas de jarabe de maíz sabor vainilla

SALSA:

- 4 cucharadas de jarabe de maíz sabor vainilla
- 1 cucharada de agua

Acreme la mantequilla con el azúcar hasta que esponje. Bata los huevos, uno por uno, y añada un poco de harina, cuando adicione el segundo huevo. Mezcle. Incorpore el resto de la harina.

Engrase con mantequilla un molde para budín de 1 litro de capacidad y vierta en él la miel; añada la pasta. Cubra con papel aluminio (con un doblez en el centro, para que el budín se infle sin pegarse). Cueza a vapor durante 1 y 1/2 ó 2 horas.

Para hacer la salsa: Caliente la miel con el agua. Voltee el budín sobre un platón caliente y vierta encima la salsa caliente antes de servir.

4 porciones.



Budín Esponjoso de Chocolate

MASA ESPONJOSA:

- 175 grs. (1 taza y 3/4) de harina cernida con 1 cucharadita de polvo para hornear
- 2 cucharadas de cocoa en polvo
- 125 grs. (2/3 de taza) de mantequilla o margarina
- 125 grs. (1 taza y 1/4) de azúcar cernida
- 2 huevos
- 2 cucharadas de leche

SALSA DE

CHOCOLATE:

- 75 grs. (3/4 de taza) de chocolate en trocitos
- 3 cucharadas de jarabe de maíz sabor vainilla
- 2 cucharadas de agua

Cierna juntas harina y cocoa. Acreme la mantequilla con el azúcar hasta que esponje. Agregue un huevo y bata. Añada el otro huevo junto con un poco de harina y siga batiendo. Vierta el resto de la harina y luego, mezcle la leche. Bata hasta formar una pasta homogénea.

Vierta la masa en un molde para budín, de 1 litro y 1/4 de capacidad. Cubra con papel aluminio untado con mantequilla (con un pliegue al centro, para que quede abombado cuando el budín se infle). Cueza al vapor durante 1 y 1/2 ó 2 horas.

Para hacer la salsa: Derrita el chocolate con la miel y el agua a baño maría. Bata hasta mezclar bien.

Desmolde el budín en un platón caliente y vierta encima la salsa de chocolate caliente antes de servirlo.

4 porciones.



Budín de Limón

50 grs. (1/4 de taza) de mantequilla o margarina

La raspadura y el jugo de 1 limón

75 grs. (3/4 de taza) de azúcar

2 huevos, separadas las yemas de las claras

25 grs. (1/4 de taza) de harina cernida

175 mls. (3/4 de taza) de leche

Acreme la mantequilla con la raspadura de limón y el azúcar, hasta que esponje. Agregue las yemas, la harina y el jugo de limón.

Incorpore gradualmente la leche. Bata las claras a punto de turrón y agréguelas con movimientos envolventes. Vierta la mezcla en un molde de 1/2 litro de capacidad, previamente engrasado. Coloque el molde en un recipiente con 2.5 cms. de agua.

Meta al horno precalentado a 180°C - 350°F, durante 40 a 45 minutos. Sirva caliente.

4 porciones.

Polvorón con Zarzamora y Manzana

75 grs. (1/3 de taza) de mantequilla

175 grs. (1 taza y 3/4) de harina integral

75 grs. (3/4 de taza) de azúcar morena

1/2 kilo de manzanas, peladas, descorazonadas y rebanadas

1/4 de kilo de zarzamoras

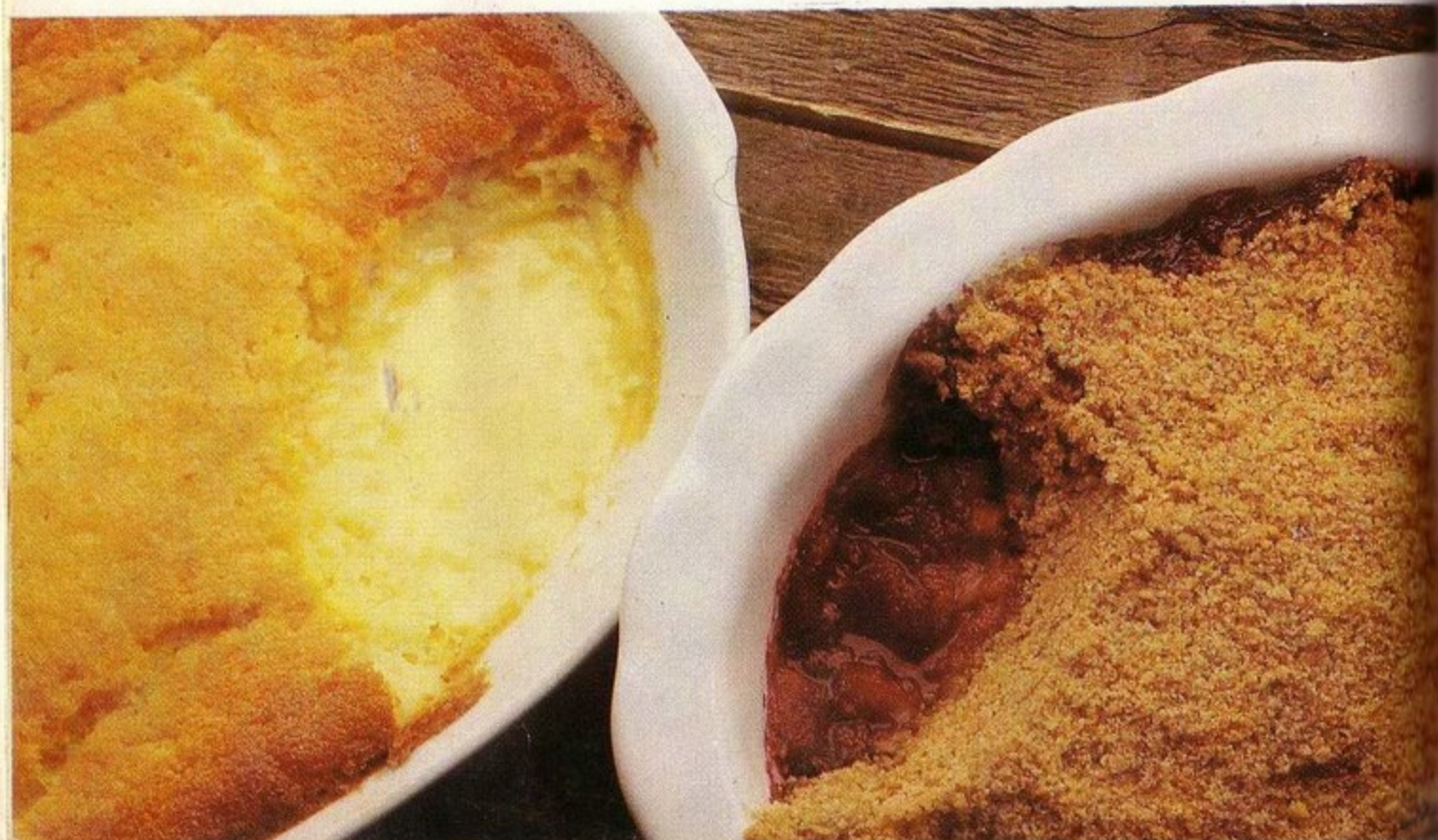
75 grs. (3/4 de taza) de azúcar

Mezcle la mantequilla con la harina hasta que haga grumos. Añada la azúcar morena.

Cubra el fondo de un molde refractario de 1 litro de capacidad con las manzanas y las zarzamoras. Agregue la mezcla grumosa hasta cubrir bien la fruta. Meta al horno precalentado a 180°C - 350°F, hasta que esté bien dorado.

Sirva frío o caliente con crema a la vainilla (ver pág. 58).

4-6 porciones.



Budín de Pan y Mantequilla

6 rebanadas de pan blanco de caja, sin corteza

50 grs. (1/4 de taza) de mantequilla

50 grs. (1/3 de taza) de pasitas

50 grs. (1/2 taza) de azúcar cernida

2 huevos

600 mls. (2 tazas y 1/2) de leche

Una pizca de nuez moscada

Unte el pan con una capa gruesa de mantequilla y corte cada rebanada en cuatro partes. Coloque la mitad de las piezas de pan con el lado que tiene mantequilla hacia abajo en un molde engrasado.

Espolvoree con las pasitas y la mitad del azúcar. Cubra con las piezas restantes, con el lado enmantequillado hacia arriba.

Bata los huevos con la leche y cuele la mezcla encima del pan. Espolvoree con el azúcar restante y nuez moscada.

Meta al horno precalentado, a 160°C - 325°F, durante 50 minutos o hasta que la superficie esté dorada. Sirvalo con natillas o crema.

4 porciones.

Budín de Manzana

- 1/2 kilo de manzanas (o perones) peladas, descorazonadas y finamente rebanadas
- 50 grs. de azúcar mascabado
- 125 grs. (2/3 de taza) de mantequilla o margarina
- 125 grs. (1 taza y 1/4) de azúcar, cernida
- 2 huevos
- 125 grs. (1 taza y 1/4) de harina cernida con 1 cucharadita de polvo para hornear
- 1 cucharada de agua caliente

Ponga las manzanas en un molde refractario hondo de 1 litro y 1/4 de capacidad, previamente engrasado; espolvoréelas con el mascabado.

Acreme la mantequilla con el azúcar hasta que esponje. Añada uno de los huevos y bata. Prosiga con el otro agregando un poco de harina; bata otra vez.

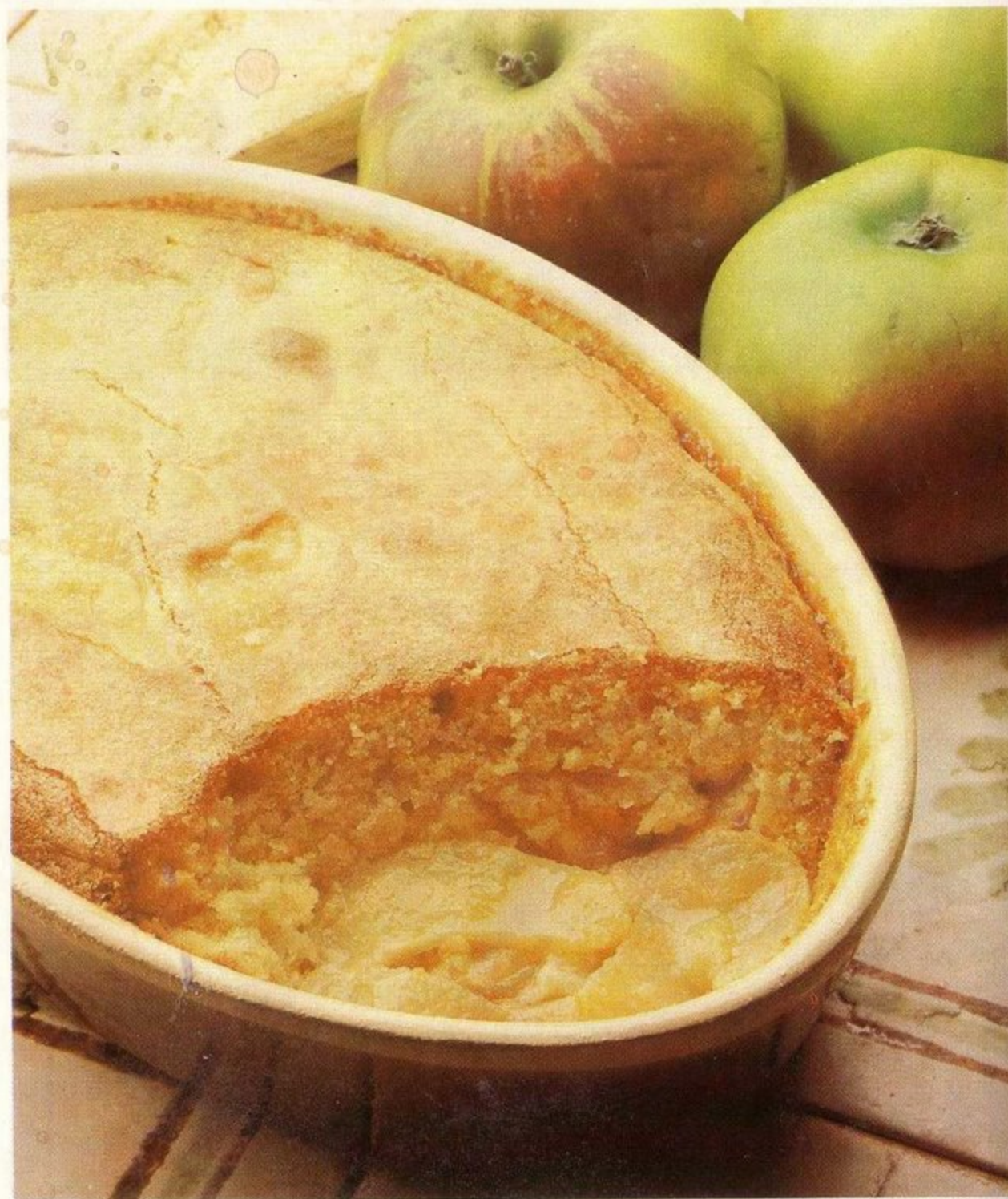
Aumente el resto de harina y el agua caliente. Bata hasta que todo quede incorporado.

Distribuya la pasta uniformemente sobre las manzanas.

Meta al horno precalentado a 180°C - 350°F, hasta que esté dorado.

Acompañe el budín con natillas o crema.

4 porciones.



Budín de Piña

- 1 lata de 1/2 kilo aproximadamente de piña rebanada, escurrida
- 15 grs. (2 cucharadas) de acitrón pintado con verde vegetal o de higos cristalizados
- 125 grs. (2/3 de taza) de mantequilla o margarina
- 125 grs. (1 taza y 1/4) de azúcar refinada
- La raspadura y el jugo de 1 limón
- 2 huevos
- 150 grs. (1 taza y 1/2) de harina cernida con 1 cucharadita de polvo para hornear

Engrase con mantequilla un molde de 1 litro de capacidad. Acomode las rebanadas de piña sobre el fondo y alrededor. Ponga unos trocitos de acitrón pintado o de higo, en el centro de cada rebanada.

Acreme la mantequilla con el azúcar y la raspadura de limón hasta que esponje. Añada un huevo y bata. Agregue el otro junto con un poco de harina. Bata muy bien y luego incorpore el resto de la harina junto con el jugo de limón.

Vacíe la mezcla en el molde. Tape con papel aluminio, haciéndole un doblez en el centro para que el budín se infle sin que se pegue. Cuézalo al vapor durante 1 hora y 1/2 ó 2 horas.

Voltee el budín sobre un platón caliente, y acompañelo con crema a la vainilla (ver pág. 58)

4 porciones.



Volteado de Chabacano

- 1/4 de kilo de mantequilla o margarina
- 50 grs. (1/2 taza) de azúcar morena
- 1/2 kilo de chabacanos cocidos, pelados, partidos a la mitad y deshuesados
- 175 grs. (1 taza y 3/4) de azúcar cernida
- 3 huevos
- 175 grs. (1 taza y 3/4) de harina cernida con 1 cucharadita y 1/4 de polvo para hornear
- 1 cucharada de especias mixtas, molidas (canela, clavo, nuez moscada)

Derrita 50 grs. (1/4 de taza) de mantequilla y mézclela con la azúcar morena. Unte esta preparación en el fondo de un molde para pastel, de 1 litro y 1/4 de capacidad. Escorra los chabacanos, reservando 3 cucharadas del jugo de la cocción. Acomódelos artísticamente en el fondo del molde.

Acreme el resto de la mantequilla con la azúcar cernida hasta que esponje. Añada los huevos, uno por uno, aumentando 1 cucharada de harina junto con los últimos dos. Bata la mezcla muy bien y luego añada el resto de la harina, las especias molidas y el jugo reservado.

Distribuya la mezcla uniformemente sobre los chabacanos y cueza en horno precalentado a 180°C - 350°F, hasta que al oprimir ligeramente el centro del pastel con la mano, éste rebote.

Desmolde el pastel en un platón caliente y acompañe con Crema a la Vainilla. (ver pág. 58)

6 porciones.

Crujiente de Manzana

- 10 rebanadas de pan blanco de caja, sin corteza
- 75 grs. (1/3 de taza) de mantequilla
- De 3/4 a 1 kilo de manzanas peladas, descorazonadas y rabanadas
- 75 grs. (3/4 de taza) de azúcar morena

Unte las rebanadas de pan con una capa gruesa de mantequilla. Corte cada rebanada en 4 partes. Engrase con mantequilla un molde refractario rectangular.

Cubra el fondo con unas piezas de pan, con el lado enmantequillado hacia abajo.

Agregue la mitad de las manzanas, espolvoréelas con azúcar y acomode, como se ve en la ilustración, otra capa de pan con el lado enmantequillado para arriba. Espolvoréelas con el azúcar restante.

Cubra el molde con papel aluminio y cueza en el horno precalentado a 180°C - 350°F, durante 35 minutos. Quite el papel de aluminio y deje que se dore la superficie. Sirva caliente con natillas o crema.

6 porciones.



Copas de Fresa y Manzana

- 125 grs. (2/3 de taza) de mantequilla.
 1/2 kilo de manzanas peladas, descorazonadas y rebanadas
 1/4 de kilo de fresas, lavadas y sin rabo
 75 grs. (3/4 de taza) de azúcar morena
 125 grs. (1 taza y 1/4) de hojuelas de maíz

Derrita dos cucharadas de mantequilla en una sartén. Añada las manzanas, las fresas y 1 tercio del azúcar. Tape y cueza a fuego bajo hasta que se ablande sin que se deshagan.

Derrita la mantequilla restante y fría las hojuelas de maíz hasta que doren. Déjelas enfriar y añada el azúcar sobrante.

Divida la fruta en 4 tantos. Ponga primero una capa de fruta y otra de hojuelas.

Altérnela hasta terminar con una de hojuelas. Refrigere un buen rato y sirva con crema.

4 porciones.

Budín de Navidad

- 175 grs. (1 taza y 3/4) de harina
 3 y 1/2 cucharaditas de especias mixtas, molidas (canela, clavo, nuez moscada y jengibre)
 175 grs. de migas de pan fresco
 175 grs. (1 taza y 3/4) de azúcar morena
 350 grs. de ciruelas pasas
 175 grs. (3/4 de taza) de mantequilla
 1/4 de kilo de pasitas
 1/4 de kilo de cerezas en almíbar
 75 grs. (3/4 de taza) de naranja cubierta, picada
 La raspadura y el jugo de 1 naranja
 120 mls. (1/2 taza) de cerveza oscura

Cierna juntas la harina y las especias; añada las migas de pan. Agregue la mantequilla en trocitos. Mezcle bien. Añada el azúcar y los demás ingredientes. Bata todo hasta obtener una masa homogénea.

Vierta la masa en un molde para budín de 1 litro y 1/2 de capacidad, engrasado. Cúbralo con un lienzo delgado y luego con papel aluminio. Cueza a baño maría, durante 6 horas, cuidando que no le falte agua.

Ya cocido, déjelo enfriar un poco. Destape y deje enfriar totalmente. Tape nuevamente con papel encerado y almacene en un lugar fresco y seco.

Para servir, caliente el budín a baño maría, durante 2 a 2 horas y 1/2. Desmóldelo sobre platón caliente. Si lo desea, puede flamearlo vertiéndole 2 a 3 cucharadas de brandy y prendiéndole fuego. Adórnelo con hojas de nochebuena y sívalo con la crema o con la mantequilla al brandy.

8-10 porciones.

NOTA: Este budín mejora dejándolo reposar de preferencia 3 a 4 meses.



Mantequilla al Brandy

- 150 grs. (3/4 de taza) de mantequilla
 150 grs. (1 taza y 1/2) de azúcar, cernida
 3 a 4 cucharadas de brandy

Acreme la mantequilla hasta que suavice. Incorpore el azúcar y el brandy, batiendo en cada adición.

Ponga la mantequilla preparada en una fuente. Refrigérela hasta que endurezca.

8 a 10 porciones.

POSTRES PARA OCASIONES ESPECIALES

Malakoff

- 75 grs. (1/3 de taza) de mantequilla
- 75 grs. (3/4 de taza) de azúcar cernida
- 1 yema de huevo
- 125 grs. (1 taza y 1/4) de almendras molidas
- 90 mls. (1/2 taza) de crema dulce (Chantilly)
- 3 cucharadas de brandy
- 300 mls. (1 taza y 1/4) de café concentrado frío
- 24 soletas
- 150 mls. (3/4 de taza) de crema espesa, batida
- Hojuelas de almendras tostadas para decorar

Acreme la mantequilla con el azúcar hasta que esponje. Añada la yema de huevo, almendras y crema dulce. Bata hasta obtener una mezcla tersa.

Humedezca las soletas en el café mezclado con el brandy. Forre y engrase un molde para panqué de 1/2 kilo de capacidad. Acomode en el fondo del molde una capa de 8 soletas. Cubra con la mitad de la crema de almendras. Ponga otra capa de soletas, otra de crema y termine con una de soletas. Meta al refrigerador hasta que esté firme.

Desmolde en un platón y cubra la superficie con dos terceras partes de la crema batida. Adorne con la crema restante pasada por una duya y con las hojuelas de almendras tostadas.

6-8 porciones.



Zucotto

- 1 tanto de pasta esponjosa de chocolate (ver pág. 86)
- 4 cucharadas de brandy
- 450 mls. (2 tazas y 1/4) de crema dulce
- 40 grs. (3 cucharadas) de azúcar glass, cernida
- 50 grs. (1/4 de taza) de chocolate oscuro picado
- 25 grs. (1/4 de taza) de almendras tostadas, picadas
- 175 grs. (1 taza y 3/4) de cerezas en almíbar
- 1 cucharada de cocoa cernida

Vierta la pasta en un molde engrasado y enharinado, de 20 cms. de diámetro. Cueza en horno precalentado a 180°C - 350°F, entre 35 y 40 minutos. Desmolde y deje enfriar.

Parta el pastel a la mitad y ajústelo en un molde para budín de 1 litro y 1/4 de capacidad. Rocíe con brandy y deje reposar.

Bata la crema hasta formar picos suaves. Añada con movimientos envolventes 1 cucharada y 1/2 de azúcar glass, chocolate, almendras, cerezas y dos cucharadas del almíbar de las cerezas. Vierta en el molde y cubra con la otra mitad del pastel. Coloque encima un plato con algo pesado encima y refrigere durante 2 ó 3 horas.

Desmolde y espolvoree en franjas con la cocoa y el resto del azúcar glass.

6 a 8 porciones.





Crepas "Suzette"

Pasta para las crepas:

125 grs. (1 taza y 1/4) de harina

Una pizca de sal

1 huevo batido

300 mls. (1 taza y 1/4) de leche

1 cucharada de aceite

SALSA DE NARANJA:

50 grs. (1/4 de taza) de mantequilla

50 grs. (1/2 taza) de azúcar cernida

La raspadura y el jugo de 2 naranjas

2 cucharadas de coñac

2 cucharadas de brandy

Cierna la harina y la sal en un tazón. Haga un hueco en el centro. Añada el huevo y, gradualmente, la mitad de la leche batiendo constantemente. Agregue aceite y bata hasta que la mezcla esté tersa. Incorpore el resto de leche y deje reposar la pasta durante 30 minutos. Caliente una sartén para omelet de 15 cms. de diámetro.

Añada unas gotas de aceite y vierta una cucharada de pasta que cubra el fondo de la sartén.

Cuezca por ambos lados hasta que dore ligeramente. Póngala en una rejilla y cúbrala con papel aluminio. Repita la operación hasta terminar la pasta, colocando las crepas una encima de otra.

Para hacer la salsa de naranja: Derrita la mantequilla en una cacerola, añada el azúcar, la raspadura y el jugo de naranja y deje hervir. Sumerja las crepas en esta salsa, dóblelas en cuatro y colóquelas en un platón caliente.

Añada el brandy y el coñac a la salsa sobrante. Caliente a fuego bajo y luego préndale fuego. Vierta la salsa en llamas sobre las crepas y sírvalas inmediatamente.

4 porciones.



Crepas de Chocolate

PASTA PARA CREPAS:

125 grs. (1 taza y 1/4) de harina

Una pizca de sal

2 cucharadas de azúcar

1 cucharadita de café instantáneo

1 cucharadita de cocoa

2 huevos, batidos

1/4 de litro de leche

1 cucharada de aceite

SALSA:

175 grs. (1 taza y 1/4) de chocolate oscuro, en trocitos

150 mls. (3/4 de taza) de agua

1 cucharadita de café instantáneo

125 grs. (1 taza y 1/4) de azúcar

RELLENO:

275 mls. (1 taza y 1/3) de crema espesa

2 cucharadas de ron

Haga las crepas según la receta para las Crepas "Suzette"; cierna la harina junto con el azúcar, la cocoa y la sal. Deje reposar la pasta.

Para hacer la salsa: Ponga a fuego bajo una cacerola con el chocolate, 2 cucharadas de agua y café instantáneo. Mueva los ingredientes hasta que se derrita el chocolate. Agregue el agua restante y deje hervir, sin tapar, durante 10 minutos. Retire del fuego y deje enfriar.

Para hacer el relleno: Bata la crema hasta que esté esponjada y dura. Incorpore el ron mezclando sin batir.

Ponga una cucharada copeteada de crema en cada crepa y enróllelas. Antes de servir viértalas encima un poco de salsa de chocolate. Sirva el resto de la salsa aparte.

6 porciones.

Pastel de Frambuesa

- 3 huevos, separadas las yemas de las claras
125 grs. (1 taza y 1/4) de azúcar

La raspadura y el jugo de 1/2 limón

- 50 grs. (1/2 taza) de semolina (sémola de trigo)

- 25 grs. (1/4 de taza) de almendras molidas

PARA EL ARMADO:

- 275 mls. (1 taza y 1/3) de crema espesa, batida

- 250 grs. (2 tazas y 1/2) de frambuesas (o fresas)

- 4 cucharadas de jalea de grosella (o uva)

- 2 cucharadas de agua

- 50 grs. (1/2 taza) de almendras tostadas y picadas

Bata las yemas con el azúcar, la raspadura y el jugo de limón hasta que espese. Agregue la semolina y las almendras molidas. Bata las claras hasta que formen picos duros y añádalas a la mezcla, sin batir.

Vierta la pasta en un molde redondo de 20 cms. de diámetro engrasado y ligeramente enharinado. Cueza en horno precalentado a 180°C - 350°F, durante 35 ó 40 minutos. Desmolde el pastel y déjelo enfriar sobre una rejilla.

Parta el pastel a la mitad. Rellene con tres cuartas partes de la crema y tape con la otra mitad. Arregle las frambuesas encima.

Caliente la jalea con el agua. Barnice con ella las frambuesas. Cubra los lados del pastel con las almendras molidas y con la crema restante haga una orla alrededor de las frambuesas.

6 porciones.

Corona de Fresas

PASTA CHOUX:

- 50 grs. (1/4 de taza) de mantequilla o margarina

- 150 mls. (3/4 de taza) de agua

- 65 grs. (4 cucharadas) de harina cernida

- 2 huevos, batidos

- 25 grs. (1/4 de taza) de hojuelas de almendra

RELLENO:

- 1 taza y 1/4 de crema espesa

- 1 cucharada de azúcar cernida

- 350 grs. (3 tazas y 1/2) de fresas en mitades

PARA EL TERMINADO:

- Azúcar glass cernida

Haga la pasta choux según las instrucciones de la siguiente página. Vierta la pasta a cucharadas sobre una charola de horno mojada, formando una rosca de 20 cms. de diámetro. Espolvoree con las hojuelas de almendra. Cueza en horno precalentado a 220°C - 430°F, durante 15 minutos. Baje el fuego a 190°C - 375°F, y deje cocer durante 25 minutos o hasta que dore. Deje enfriar sobre una rejilla.

Bata la crema hasta que forme picos suaves. Incorpore el azúcar y 250 grs. (2 tazas y 1/2) de fresas.

Parta la rosca a la mitad y rellénela con crema y las fresas sobrantes y tape con la otra mitad. Espolvoree con el azúcar glass cernida.

6 porciones.



Profiteroles

PASTA PARA CHOUX:

- 50 grs. (1/4 de taza) de mantequilla

- 150 mls. (3/4 de taza) de agua

- 65 grs. (4 cucharadas) de harina cernida

- 2 huevos, batidos

SALSA DE CHOCOLATE:

- 175 grs. (1 taza y 1/4) de chocolate oscuro

- 150 mls. (3/4 de taza) de agua

- 1 cucharadita de café instantáneo

- 125 grs. (1 taza y 1/4) de azúcar

RELLENO:

- 1 cucharada de azúcar glass, cernida

- 2 a 3 gotas de esencia de vainilla

- 170 mls. (3/4 de taza) de crema espesa batida

Derrita la mantequilla, agregue el agua y deje que suelte el hervor. Añada la harina y bata hasta que la mezcla se desprenda de los lados de la olla. Deje enfriar un poco y añada gradualmente los huevos batidos, sin dejar de batir entre cada adición.

Ponga la mezcla en una manga con duya lisa de 1 cm. y saque pomponcitos sobre una charola de horno, mojada.

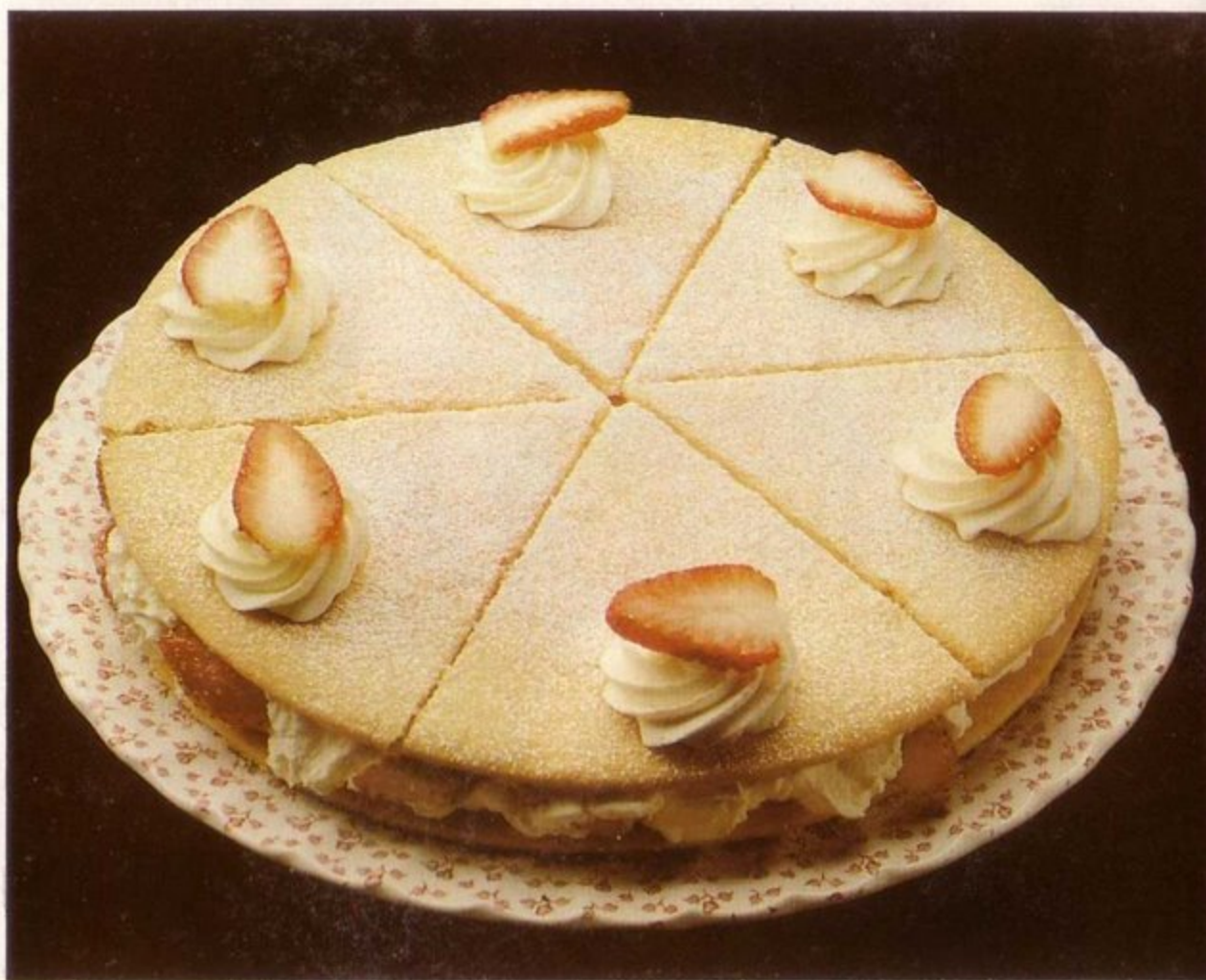
Cueza en horno precalentado a 220°C - 430°F, durante 10 minutos. Luego baje el calor a 190°C - 375°F y cueza otros 20 ó 25 minutos hasta que los profiteroles se doren. Haga una abertura en un lado de cada pastelito y déjelos enfriar sobre una rejilla de metal.

Haga la salsa de chocolate siguiendo la receta de la pág. 79.

Para hacer el relleno: Incorpore a la crema, con movimientos envolventes, el azúcar y la esencia de vainilla. Rellene cada profiterol con un poco de crema.

Acomode los pastelitos en un platón y viértalos la salsa de chocolate.

4-6 porciones.



Pastel de Fresa

- 125 grs. (2/3 de taza) de mantequilla
 50 grs. (1/2 taza) de azúcar cernida
 50 grs. (1/2 taza) de fécula de maíz cernida
 125 grs. (1 taza y 1/4) de harina cernida
 250 grs. (2 tazas y 1/2) de fresas
 184 mls. (3/4 de taza) de crema espesa, batida
 Azúcar glass cernida pra espolvorear

Acreme la mantequilla con el azúcar hasta que esponje. Añada la harina y la fécula de maíz. Bata hasta obtener una masa homogénea. Ponga la masa sobre una superficie enharinada y amásela. Divídala en dos. Extienda cada porción hasta obtener dos círculos de 20 cms. de diámetro. Ponga los círculos en una charola de horno ligeramente engrasada y enharinada.

Cueza en horno precalentado a 180°C - 350°F, durante 20 minutos. Saque del horno y espere unos minutos. Marque con un cuchillo uno de los círculos dividiéndolo en 6 secciones. Deje enfriar.

Reserve unas fresas buenas para decorar. Rebane las demás a la mitad y mézclelas con tres cuartas partes de la crema batida. Untelas bien en el círculo liso y tape con el círculo seccionado. Espolvoree encima con bastante azúcar glass cernida. Decore con la crema sobrante pasada por duya y con las fresas reservadas.

6 porciones.

Merengue de Avellana

- 4 claras de huevo
 275 grs. (2 tazas y 3/4) de azúcar cernida
 Unas gotitas de esencia de vainilla
 1 cucharadita de vinagre
 125 grs. (1 taza y 1/4) de avellanas tostadas y molidas

RELLENO:

- 275 mls. (1 taza y 1/3) de crema espesa
 1 cucharada de azúcar cernida
 250 grs. (2 tazas y 1/2) de frambuesas o fresas

PARA DECORAR:

- Azúcar glass cernida

Bata las claras hasta formar picos duros. Incorpore el azúcar a cucharadas sin dejar de batir hasta que el turrón esté muy duro. Incorpore poco a poco la vainilla, el vinagre y las avellanas molidas.

Distribuya la mezcla en dos moldes de 20 cms. de diámetro; repártala uniformemente y cueza en el horno precalentado a 180°C - 350°F, durante 40 ó 45 minutos.

Desmolde con cuidado y deje enfriar.

Para hacer el relleno: Mezcle dos tercios de la crema con el azúcar y las frambuesas (reserve algunas para el adorno). Rellene el pastel con la crema. Junte las dos porciones y espolvoree con azúcar glass cernida. Termine el decorado con unos rosetones de crema batida y ponga una frambuesa en cada uno.

6 porciones.





Merengue de Castañas

5 claras de huevo
300 grs. (3 tazas) de
azúcar cernida

RELLENO:

450 mls. (2 tazas y 1/2)
de crema espesa
1/2 kilo de castañas
cocidas, peladas y
hechas puré
2 cucharadas de
brandy

PARA EL DECORADO:

Azúcar glass cernida
25 grs. (2 cucharadas)
de chocolate rallado

Bata las claras a punto de turrón. Incorpore sin dejar de batir 3 cucharadas de azúcar, y añada poco a poco el azúcar restante.

Haga con duya tres círculos de merengue de 20 cms. de diámetro, sobre una charola de horno forrada con papel encerado. Cueza en horno precalentado a 140°C - 280°F durante 1 hora y 1/2 ó 2. Saque del horno, quite el papel y enfríe los círculos de merengue en una rejilla.

Bata la crema hasta que forme picos suaves. Mezcle tres cuartas partes del puré de castaña con el brandy e incorpórela a la crema batida, con movimientos envolventes. Una los círculos con la crema.

Espolvoree la torta con azúcar glass y decore con chocolate rallado. Decore con la crema sobrante formando una orla alrededor del pastel.

8 porciones.



Canastillas de Merengue

MERENGUE:

4 claras de huevo
Unas gotitas de esencia de
vainilla
275 grs. (2 tazas y 3/4) de
azúcar glass cernida

RELLENO:

150 mls. (3/4 de taza) de
crema espesa, batida
125 grs. (1 taza y 1/4) de
fresas
2 cucharadas de jalea
de frambuesa, tibia

Bata las claras hasta formar picos duros; incorpore la esencia de vainilla y el azúcar glass a cucharadas sin dejar de batir. Ponga el tazón a baño maría y siga batiendo durante 5 minutos, hasta que el merengue esté muy duro.

Forre una charola de horno con papel encerado y marque en el papel 8 círculos de 7.5 cms. de diámetro. Cubra los círculos con la mitad del merengue; con el resto del merengue pasado por una duya, haga los bordes alrededor de cada base de merengue.

Meta al horno precalentado, a 150°C - 300°F, de 1 a 1 hora y 1/4. Deje enfriar los merengues. Quíteles el papel.

Rellene cada canastilla de merengue con un poco de crema y algunas fresas encima. Barnice con la jalea tibia.

8 porciones.

Pastel "Selva Negra"

PASTA ESPONJOSA:

- 3 huevos
- 75 grs. (3/4 de taza) de azúcar
- 50 grs. (1/2 taza) de harina
- 1 cucharada de cocoa
- 1 cucharada de aceite

Para el armado y el decorado:

- 450 grs. (4 tazas) de cerezas en almíbar
- 1 cucharada de fécula de maíz
- 1 taza y 1/4 de crema espesa, batida
- Rizos de chocolate

Ponga los huevos con el azúcar en un tazón. Bátalos a baño maría hasta que esponjen. Cierna la harina con la cocoa e incorpórela en forma de lluvia, con movimientos envolventes. Proceda igual con el aceite.

Vierta la mezcla en un molde de 20 cms. de diámetro. Cueza en horno precalentado a 190°C - 375°F, durante 30 ó 35 minutos. Desmolde y deje enfriar sobre una rejilla.

Escurre las cerezas. Reserve 3 cucharadas. Mezcle la fécula de maíz con un poco del jugo. Ponga el resto del jugo en una cacerola, al fuego, y espere a que rompa el hervor. Incorpore la fécula disuelta y bata muy bien. Regrese la cacerola al fuego y caliente la mezcla lentamente. Deje hervir hasta obtener una salsa espesa y transparente. Deshuese las cerezas. Añádalas a la salsa y deje enfriar.

Corte el pastel a la mitad. Rocíe las mitades con las 3 cucharadas del almíbar reservado.

En una mitad de pastel ponga una capa de crema y otra de cerezas. Cubra con la otra mitad.

Unte los lados del pastel con la crema batida. Espolvoree con rizos de chocolate.

Cubra la superficie con más crema y adorne con la sobrante, pasándola por una duya rizada.

6 porciones.



Crema Quemada

- 4 yemas de huevo
- 1 cucharada de azúcar cernida
- 600 mls. (2 tazas y 1/2) de crema espesa fresca

Unas gotitas de esencia de vainilla

PARA DECORAR:

- 50 grs. (1/4 de taza) de azúcar cernida

Bata las yemas con el azúcar. Entibie la crema a baño maría. Añada poco a poco las yemas batidas a la crema. Cueza la preparación, sin dejar de batir hasta que la mezcla esté espesa. Añada la esencia de vainilla.

Vierta la crema en 6 moldecitos flaneros. Cuézalos a baño maría en horno precalentado a 140°C - 275°F, durante 30 ó 40 minutos.

Saque del horno y deje enfriar. Refrigere toda la noche.

Para terminar, cubra cada flan con una capa generosa de azúcar. Méte los de nuevo al horno hasta que el azúcar se haya caramelizado. Deje enfriar y vuelva a refrigerar 2 horas antes de servir.

6 porciones.



Milhojas de Fresas

- 400 grs. de pasta hojaldrada
- 1/2 kilo de fresas
- 284 mls. (1 taza y 1/3) de crema espesa batida
- 1 cucharada de azúcar glass cernida
- 4 cucharadas de jalea de frambuesa o de fresa
- 2 cucharadas de agua
- 50 grs. (1/2 taza) de almendras finamente picadas y tostadas

Divida la pasta en tres partes iguales. Extienda cada una formando un rectángulo de aproximadamente 15 x 35 cms. Colóquelos en charolas de hornear mojadas. Pique la superficie con un tenedor y métalos 15 minutos en el refrigerador.

Cueza en horno precalentado a 220°C - 430°F, entre 12 y 15 minutos o hasta que estén dorados. Voltéelos y cuézalos otros 5 minutos. Deje enfriar. Empareje las orillas. Desmorone los sobrantes de las orillas.

Rebane la mitad de las fresas. Parta a la mitad las restantes. Mezcle la crema con las fresas rebanadas. Distribuya la mitad de la crema sobre una de las capas de pasta. Coloque encima la otra capa y úntela con la crema restante. Tape con la tercera capa.

Caliente la jalea disuelta con el agua y barnice con parte de jalea la superficie del pastel. Acomode las mitades de fresa en fila y úntelas con la jalea sobrante.

Mezcle la pasta desmoronada con las almendras picadas y cubra los lados del pastel.

8 porciones.

Pastel Austriaco de Requesón

- 75 grs. (1/3 de taza) de mantequilla
- 175 grs. (3 tazas y 1/2) de galletas de soda molidas
- 50 grs. (1/2 taza) de azúcar morena
- 350 grs. (1 taza y 1/2) de requesón
- 50 grs. (1/2 taza) de azúcar cernida
- 3 huevos, separadas las yemas de las claras
- La raspadura de 1 limón
- 15 grs. (1 taza) de grenetina remojada en 3 cucharadas de agua
- 450 mls. (2 tazas) de crema Chantilly

Derrita la mantequilla en una sartén; añada las galletas molidas, azúcar y mezcle bien.

Forre con la mitad de esta mezcla un molde para pay de fondo desprendible, de 20 cms. de diámetro. Refrigere hasta que se endurezca.

Ponga el requesón en un tazón y bátalo con el azúcar, las yemas y la raspadura de limón. Añada la grenetina remojada y disuelta a baño maría. Incorpore dos terceras partes de la crema.

Bata las claras a punto de turrón. Mézclelas a la preparación anterior, sin remover. Vierta la mezcla en el molde preparado. Refrigere 10 minutos y cubra con la pasta de galleta sobrante. Meta al refrigerador otras 2 horas.

Desmolde el pastel y decórelo con una orla de crema batida.

8 porciones.





Merengue de Nuez

MERENGUE:

- 4 claras de huevo
- 250 grs. (2 tazas y 1/2) de azúcar cernida
- 125 grs. (2 tazas y 1/4) de nueces molidas

RELLENO:

- 125 grs. (1 taza y 1/4) de azúcar
- 4 cucharadas de agua
- 4 cucharadas de café concentrado, caliente
- 450 mls. (2 tazas) de crema espesa batida

PARA EL ARMADO Y

DECORADO:

Azúcar glass y ocho medias nueces

Merengue: Bata las claras a punto de turrón y revuélvalas 2 cucharadas de azúcar. Agregue poco a poco el resto del azúcar. Pase este merengue por una duya y haga dos círculos de 20 cms. de diámetro y de 1 cm. de grueso sobre papel encerado. Cuézalo en horno precalentado a 140°C - 275°F, durante 1 hora y 1/2 ó 2. Apague el horno. Deje allí el merengue hasta que se enfríe totalmente, evitándole cualquier entrada de aire.

Relleno: Ponga el azúcar y el agua en una cacerolita y deje que hiervan a fuego bajo hasta que se incorporen. Suba el calor y deje que la mezcla se convierta en caramelo dorado oscuro. Sáquelo de la lumbre, añada el café poco a poco y agite hasta que el caramelo se derrita. Caliente de nuevo la mezcla y, finalmente, enfríela.

Incorpore la crema al caramelo y use tres cuartas partes de esta preparación para unir las capas de merengue. Espolvoree la superficie con azúcar glass. Termine el decorado con rosetones de la crema restante y mitades de nuez.

6 porciones.



Galletón de Avellana

PASTA DE AVELLANA

- 75 grs. (1/3 de taza) de mantequilla
- 50 grs. (1/2 taza) de azúcar cernida
- 125 grs. (1 taza y 1/4) de harina cernida
- 75 grs. (3/4 de taza) de avellanas, tostadas y molidas

RELLENO:

- 1 cucharada de mermelada de chabacano
- 1/2 kilo de manzanas peladas, descorazonadas y rebanadas
- 25 grs. (3 cucharadas) de pasitas oscuras
- 25 grs. (3 cucharadas) de pasitas claras
- 1 cucharadita de especias mixtas
- 150 mls. (2/3 de taza) de crema espesa, batida

PARA DECORAR:

- Azúcar glass cernida
- 8 avellanas tostadas

Bata la mantequilla con el azúcar hasta que esponjen. Agregue la harina y las avellanas molidas y amase hasta obtener una pasta compacta y homogénea. Vacíela sobre una superficie ligeramente enharinada. Amásela un poco. Divídala en dos. Extienda cada porción en un círculo de 20 cms. de diámetro. Póngales en una charola de horno ligeramente engrasada y enharinada.

Cueza en horno precalentado a 190°C - 374°F, durante 15 ó 20 minutos o hasta que las galletas estén doradas. Marque uno de los círculos en 8 secciones. Deje enfriar.

Ponga la mermelada y las manzanas en una cacerola. Tape y deje cocer a fuego bajo hasta que estén blandas. Muévalas de cuando en cuando. Añada las pasas y las especias. Deje enfriar.

Distribuya el relleno sobre el galletón entero. Agregue encima la mitad de la crema. Cubra con el galletón seccionado y espolvoree con azúcar glass. Decore con la crema restante y las avellanas enteras.

8 porciones

Crepas de Manzana

CREPAS:

- 125 grs. (1 taza y 1/4) de harina
- 1 pizca de sal
- 1 huevo, batido
- 300 mls. (1 taza y 1/2) de leche
- 1 cucharada de aceite

RELLENO:

- 25 grs. (2 cucharadas) de mantequilla
- 3/4 de kilo de manzanas, descorazonadas y rebanadas
- 50 grs. (1/2 taza) de azúcar morena
- 1/2 cucharadita de canela molida

- 50 grs. de pasitas

PARA EL DECORADO:

- 3 cucharadas de mermelada de chabacano, tibia
- 25 grs. (3 cucharadas) de hojuelas de almendras tostadas

Haga las crepas según la receta para crepas "Suzette" (pág. 78).

Derrita la mantequilla en una cacerola. Añada las manzanas, azúcar, canela y pasas. Tape y deje cocer a fuego bajo durante 10 ó 15 minutos o hasta que las manzanas estén blandas.

Coloque una crepa en un molde refractario engrasado. Cubra con un poco de la preparación de manzanas. Ponga otra crepa y proceda de la misma manera hasta terminar con una crepa. Bañe con la jalea de chabacano. Cueza en horno precalentado a 180°C - 350°F durante 10 ó 15 minutos.

Corte el pastel en 6 porciones y espolvoréelo con las hojuelas de almendra.

6 porciones.



Brazo de Gitano de Moka

- 175 grs. (1 taza y 1/3) de chocolate oscuro en trocitos
- 3 cucharadas de agua
- 1 cucharada de café instantáneo
- 5 huevos, separadas las yemas de las claras
- 1/4 de kilo de azúcar cernida

RELLENO:

- 1 cucharadita de café instantáneo
- 1 cucharada de agua hirviendo
- 284 mls. (1 taza y 1/3) de crema espesa, batida
- 1 cucharada de azúcar glass

PARA DECORAR:

- Azúcar glass cernida

Ponga el chocolate, el café y el agua a fuego bajo hasta que el chocolate se haya derretido. Bata las yemas con el azúcar hasta que estén cremosas y espesas. Incorpore el chocolate derretido, tibio. Agregue las claras batidas a punto de turrón, con movimientos envolventes.

Vacíe esta mezcla en un molde plano, rectangular de 30 x 20 cms., forrado con papel aluminio engrasado y enharinado. Cueza en horno precalentado a 180°C - 350°F, durante 25 minutos o hasta que el pastel esté cocido.

Saque del horno y deje enfriar 5 minutos. Cúbralo con un trapo húmedo. Desmolde y enrolle el pastel. Déjelo enfriar perfectamente. Quítele el papel y el trapo.

Disuelva el café en agua. Deje enfriar y luego incorpore la crema y el azúcar. Desenrolle el pastel y distribuya uniformemente la crema sobre toda la superficie. Enrolle otra vez y espolvoréelo con bastante azúcar glass.

8 porciones.

INDICE

Budines:

Crujiente de Manzana	73
de Limón	68
de Manzana	70
de Navidad	74
de Pan y Mantequilla	69
de Piña	71
de Verano	10
Dorado	65
Esponjoso de Chocolate	67
Polvorón con Zarzamora y Manzana	68

Carlotas:

de Mora	27
Rusa	28

Compotas:

de Frutas Rojas	14
Naranjas en	21

Creimas:

al Queso	
Arroz Cremoso	34
Bagatela de Jerez	32
Bavaresa	36
de Ciruela	34
de Grosella	32
de Limón	39
Jarritos de Chocolate	38
Quemada	87

Crepas:

de Chocolate	79
de Manzana	92
Suzette	78

Dulces:

Ambrosía de Chabacano	40
Copas de Almendra	40
Copas de Fresa y Manzana	74
Copas de Plátano	33
Duraznos al Caramelo	36
Duraznos en Salsa de Chocolate	8
Manzanas Horneadas con Dátiles	12

Ensaladas:

Invernal	16
Tropical	6

Flanes:

Cremoso al Caramelo	40
---------------------	----

Gelatinas:

Chartreuse de Uvas	17
--------------------	----

Helados:

Bomba al Coñac	54
Bomba al Chocolate	51
Bomba Noel	47
de Aguacate	55
de Fresa	46
de Piña	46
de Vainilla	44
de Zarzamora	49
Especial de Avellana	48
San Clemente	42
Merengue Glaseado con Piña	50
Nevado de Manzana	10
Nieve de Fresa	52
Nieve de Plátano	45
Parfait de Frambuesa	54
Sorbete de Menta	52
Sorbete de Naranja	53
Mantequilla al Brandy	75
Manzanas con Brandy	14

Merengues:

de Avellana	83
de Castañas	84
de Nuez	90
Canastilla de	85
Torta de	9
Pavlova	19

Moldes:

de Chocolate y Castaña	26
de Manzanas	11

Mousses:

Brasileña	26
de Chocolate	22
de Chocolate y Naranja	25
de Fresa	24
de Moka Helada	43
de Naranja	23

Pasteles:

de Frambuesa	80
de Fresa	82
de Queso Horneado	64
de Queso y Chocolate	65
Austriaco de Requesón	89
Brazo Gitano de Moka	93
Corona de Fresas	80
Galletón de Avellana	91
Malakoff	76
Milhojas de Fresas	88

Selva Negra

Volteado de Chabacano	72
Zucotto	77

Pays:

de Limón Merengado	57
de Manzana y Especias	58
Peras al Vino Tinto	20
Piña Romanoff	18
Plátanos Caribeños	7
Profiteroles	81

Quesos:

Crema al	15
Pastel de, Horneado	64
Pastel de, y Chocolate	65

Suflés:

de Grosella	29
de Limón	30
Omelet	31

Tartas:

de Frutas	60
de Frutas Secas	61
de Manzana a la Francesa	59
de Migas	56
de Zarzamora	62
Francesa	63

Vainilla:

Bavaresa	36
Helado de	44
Pavlova de	19



Fotografía: Paul Williams

Preparación de platillos: Carole Handslip

Diseño: Astrid Publishing Consultants Ltd.

Director de Arte: Arturo Jiménez García